

中國名菜譜

第六輯

中國名菜譜

第六輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社

1959年·北京



內 容 介 紹

山东菜在北方菜肴中享有較高的声誉。北京、天津和东北各大城市中許多有名的飯館都是山东厨师掌灶。山东菜又分济南与膠东兩帮。济南菜的烹飪，精美細緻，特別講究清湯、奶湯菜的調制。膠东青島、烟台等地口味接近苏浙，对各种海味的烹制尤有心得。商業部飲食服务局为了总结和推广这些烹調經驗，特在济南市、青島市商業局大力支持下，組織各地著名厨师編成本輯。它介紹了山东各种具有代表性的名菜 145 种、名小吃 18 种，其中包括了具有特殊風味的禹城扒鷄、泰山赤鱗魚，火候独到的湯爆双脆、干爛蝦仁，以及为劳动人民所喜爱的糖酥煎餅、細餃子、油饅等。这本书对各种菜点的制作方法叙述尽量从詳，並附有必要的圖片，对原料的选择和用量也力求准确。

本輯可供全国各地飲食業从业人員，厨师訓練班师生，以及各机关、企業食堂、公共食堂工作人員和研究烹調的人們學習和参考。

中 国 名 菜 譜

第 六 輯

商業部飲食服务局編

輕工业出版社出版

(北京广内大街白广路)

北京市書刊出版业营业登記證出字第 099 号

北京市印刷一厂印刷

新华書店科技發行所發行

各地新华書店經銷

787×1092 公厘 $\frac{1}{32}$ · 5 $\frac{4}{32}$ 印張 · 119,000 字

1959 年 9 月 第 1 版

1959 年 9 月北京第 1 次印刷

印数: 1—7,500 定价: (10) 0.73 元

統一書号: 15042·804

目 录

名 菜

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 一、清湯和奶湯……………(6) | 二四、扒海參……………(35) |
| 二、拼八宝……………(8) | 二五、白扒魚翅……………(36) |
| 三、奶湯魚翅……………(12) | 二六、鍋燒肘子……………(38) |
| 四、奶湯蒲菜……………(13) | 二七、馬牙肉……………(39) |
| 五、奶湯鷄脯……………(14) | 二八、双烤肉……………(40) |
| 六、奶湯銀肺……………(16) | 二九、九轉大腸……………(41) |
| 七、清湯燕菜……………(17) | 三〇、白扒天花……………(42) |
| 八、清湯牡丹銀耳……………(18) | 三一、油淋鷄……………(43) |
| 九、氽黃管脊髓……………(19) | 三二、布袋鷄……………(44) |
| 一〇、湯爆双脆……………(20) | 三三、冬菜鴨子……………(45) |
| 一一、釀寿星鴨子……………(21) | 三四、神仙鴨子……………(46) |
| 一二、五星苹果鷄……………(23) | 三五、紅燒鰱魚……………(47) |
| 一三、螺絲肉……………(24) | 三六、黃燜回網魚……………(49) |
| 一四、糟蒸肉……………(25) | 三七、炸西瓜……………(50) |
| 一五、柴把鷄……………(25) | 三八、燻排骨……………(51) |
| 一六、干炆魚片……………(27) | 三九、烤網油千……………(52) |
| 一七、糟溜牡丹魚……………(27) | 四〇、鷄里爆……………(52) |
| 一八、黃葱扒魚唇……………(29) | 四一、爆鷄千……………(53) |
| 一九、醉腰絲……………(30) | 四二、糟油口条……………(54) |
| 二〇、糟煎茭白……………(31) | 四三、綉球鷄胗……………(55) |
| 二一、炸薑香……………(32) | 四四、什錦鴨羹……………(56) |
| 二二、炸荷花……………(33) | 四五、黃燜鴨肝……………(57) |
| 二三、蜜汁山藥餅……………(34) | 四六、鷄燻猴頭……………(58) |
| | 四七、鍋塌魚肚……………(59) |
| | 四八、奶湯魚肚……………(60) |

四九、釀荷包鯽魚……(60)
五〇、清燉元魚……(61)
五一、槍活蝦……(62)
五二、七星螃蟹……(63)
五三、釀銀瓜……(63)
五四、干爛蝦仁……(64)
五五、面包爆蝦仁……(65)
五六、蜜腊蓮子……(66)
五七、大燒魚……(67)
五八、松子豆腐……(67)
五九、九轉大腸……(68)
六〇、油潑豆芽……(69)
六一、糖醋鯉魚……(70)
六二、鴛鴦魚扇……(71)
六三、雪花鴨肝……(72)
六四、云片猴頭……(73)
六五、丁香蝦仁……(74)
六六、火爆燎肉……(74)
六七、松子肚卷……(75)
六八、琉璃肉……(76)
六九、炒腰花……(77)
七〇、烩鴨胰……(78)
七一、炸灌湯丸子……(78)
七二、黃葱燒蹄筋……(79)
七三、炸面包鷄塊……(80)
七四、把子肉……(81)
七五、燒面筋……(82)
七六、烤鴨條……(82)
七七、五香面筋……(83)
七八、黃藤鷄……(84)

七九、干炸赤鱗魚……(84)
八〇、清汆赤鱗魚……(85)
八一、奶湯白菜……(86)
八二、珊瑚白菜……(87)
八三、干炸豆腐丸子……(88)
八四、鍋燻豆腐……(89)
八五、水晶豆腐……(90)
八六、炒豆腐腦……(91)
八七、炸山豆苗……(91)
八八、奶湯鹿角菜……(92)
八九、龍鳳雙腿……(93)
九〇、薺菜黃魚卷……(95)
九一、玫瑰鍋炸……(96)
九二、八珍鷄托……(97)
九三、奶湯大腸……(98)
九四、清燉加吉魚……(99)
九五、番茄松子蝦……(100)
九六、油包三絲……(101)
九七、白扒排翅……(102)
九八、香酥鴨……(102)
九九、蠔油鮑魚……(103)
一〇〇、麻汁紫鮑……(104)
一〇一、炒八帶魚……(105)
一〇二、芙蓉蛤仁……(106)
一〇三、鷄蓉干貝……(107)
一〇四、茼菜炒蠔蛭……(107)
一〇五、炸蚶黃……(108)
一〇六、紅燒大蝦……(109)
一〇七、松子蝦……(109)
一〇八、醋蟹黃……(111)

一〇九、爆雞胗……………(112)
 一一〇、魚包三絲……………(113)
 一一一、炒浮油鷄片……………(114)
 一一二、芙蓉西施舌……………(115)
 一一三、炒蝦腰……………(115)
 一一四、松子魚……………(116)
 一一五、賽螃蟹……………(118)
 一一六、糖酥丸子……………(118)
 一一七、清炸大腸……………(119)
 一一八、油爆海螺……………(120)
 一一九、象西施舌……………(121)
 一二〇、木須仙子……………(121)
 一二一、炒雙片……………(122)
 一二二、紅燒海螺……………(123)
 一二三、蟹黃魚翅……………(124)
 一二四、炸椿魚……………(125)
 一二五、扒三白……………(125)
 一二六、烤小雞……………(127)
 一二七、酥海帶……………(127)
 一二八、烤八帶魚……………(128)
 一二九、酥肉……………(129)
 一三〇、糖醋大蝦……………(130)
 一三一、招遠蒸丸……………(131)
 一三二、烤蝦段……………(132)
 一三三、烤大腸……………(132)
 一三四、梅雪爭春……………(133)
 一三五、烤牛肉扒……………(134)
 一三六、烤豬排……………(135)
 一三七、干燒鰻魚……………(135)

一三八、福山燒小雞……………(137)
 一三九、韭青炒海腸子……………(138)
 一四〇、雙爆菊花……………(138)
 一四一、干蒸加吉魚……………(139)
 一四二、拔絲蛋塊……………(140)
 一四三、抓炒魚條……………(141)
 一四四、炸鳳尾蝦……………(142)
 一四五、柳葉魚……………(143)

小 吃

一、罐兒蹄……………(145)
 二、油饅……………(146)
 三、饅子肉……………(147)
 四、糖酥煎餅……………(147)
 五、酥菜……………(150)
 六、八批果子……………(151)
 七、濟南南腸……………(152)
 八、饅餅……………(153)
 九、厚鍋餅……………(155)
 一〇、細饅子……………(156)
 一一、糖鼓子燒餅……………(157)
 一二、五香脫骨扒雞……………(157)
 一三、五香扒豬蹄……………(159)
 一四、高桩饅饅……………(159)
 一五、濟南米粉……………(160)
 一六、鷄湯牛肉糝……………(161)
 一七、薄脆……………(163)
 一八、萊蕪南腸……………(163)

名 菜

一、清 湯 和 奶 湯

(根据济南市燕喜堂飯庄①烹制經驗整理)

山东名菜以湯菜著称,而清湯和奶湯为湯菜的主要原料,以其做法有独到之处特单独加以介绍。清湯色清而鮮美,奶湯色白而醇,狀如乳汁。特别是奶湯与济南的名产蒲菜、茭白、鮮蓮子、白菜心、苔花等作成湯菜,則湯清香而味醇厚,成为色、香、味、形四美具备的佳品,成为山东菜点中最独特的風味。

(一) 原 料*

肥鴨子	一只	淨肥母雞	三只
前肘子	一个(三斤)	生猪骨	二斤
葱(去皮)	一兩	姜片(去皮)	五錢
葱椒	一兩	醬油	二兩
精鹽	二兩		

(二) 清湯制法

1. 將猪肘子各部刮洗干淨,在里面順着肘骨划兩刀,使肘骨露出,用刀背將骨头砸断。母雞洗淨后剥去雞爪,將雞脯全部取下,剥去雞油,剝成細泥。再將兩只雞的腿切下,

* 本書中所有配方份量的重量單位,都是市斤 16 兩制——編輯。

剔去骨和油，剝成細泥。帶腿的一只雞用刀背將腿骨砸斷。鴨子洗淨后將腿骨砸斷，兩翅別起。

2. 用淨鍋放入清水十斤，先放入生豬骨，再將雞、鴨子、肘子放入。在旺火上煮沸后，撇去浮沫，煮至六成熟時，將肘子、雞、鴨子、豬骨头撈出，放入清水內洗淨。將洗肘子等的水倒入鍋內，移至微火上用手勺攪動，並撇去浮沫、浮油，再移至微火上，並不斷地攪動。待湯至九成熟時，再撇浮沫一次。湯开后舀出四斤，放至盆內晾涼。

然后將骨头放入鍋底，雞放在四周，鴨子腹部朝上，放入中間，肘子皮朝上，放在上面（如湯浸不過肘皮時，可另加入沸水），在微火保持微開（使其翻細泡），煮一時半（煮時如浮油過多，可用手勺撇去一部分，但不可撇淨，否則湯味淡薄）。再將鍋內的雞、鴨、肘子、骨头全部撈出，放入清水（十斤）內，而后將湯鍋端下，撇淨浮油，晾至七成熟時將剝好的雞腿泥放入上次舀出晾涼的四斤清湯內攪勻，並放入姜片、蔥段，再將湯鍋移至旺火上，放入醬油一兩、精鹽一兩，用手勺攪動，使湯在鍋內旋轉（如有浮沫可撇出），隨即將有雞腿泥的涼湯倒入，仍用手勺不住的攪動。待燒至九成熟，雞腿泥漂起時，用漏勺撈出不用，再撇去浮沫，將鍋端下晾涼，並舀出清湯四斤倒入淨盆內，放入雞脯泥和蔥椒調勻，隨即將鍋移至旺火上，並放入精鹽一兩、醬油一兩，用手勺攪動。待燒至九成熟，雞脯泥即全部漂起時，將鍋移至微火，用漏勺撈出雞脯泥，將汁擠淨后倒入鍋內，再撇去浮沫，端下湯鍋晾涼即成。

行語稱雞腿泥為“紅哨”，雞脯泥為“白哨”，其作用是一方面增加湯味的鮮美，另一方面是把湯內細小的渣滓吸收淨盡，使湯澄清。在煮湯時要特別注意火候，火大了，湯

易变白色，甚至失去鲜味，成为“闷汤”；火小了，则鸡鸭美味不能完全透到汤中去，一般是保持“虾眼水”状况为宜。

(三) 奶汤制法

1. 将煮过清汤的肘子、鸡、骨头，用清水十斤洗一遍，将鸭子剔去鸭肉，留用鸭骨。

2. 将猪骨头放入锅底，鸡放在四周，肘子皮朝上放在中间，再将洗肘子水和鸭骨头倒入锅内，将锅盖好（用带小孔的盆亦可）。而后在旺火上烧两小时半，但注意火不可过大，否则容易焦底使汤成废品；过小则汤色发暗而无粘性。当汤约烧去一半左右，汤发白而浓，肘子、鸡煮成烂泥时，用漏勺将肉泥捞出，将锅端下，用净布将汤滤在净盆内即成。

① 燕喜堂饭庄是济南市较大的饭店之一，设立在院西大街。该店掌灶是梁繼祥厨师，已有四十余年烹调经验，技术高明，所制菜品全是历下（济南旧称历城）风味，尤以制作汤菜和拼制花盘见长。

二、拼八宝^①

（从二到二三共二二种菜根据济南市燕喜堂饭庄烹制经验整理）

(一) 原 料

火腿	肉松
松花	鱼冻子
芹菜心	冬菇
玉兰片	冬筍
茭白	蒿苳
萝卜（红皮白里）	青萝卜皮
蒲菜	黄瓜
菠菜心	

(二) 制作方法

第一个整子：葫蘆、秋叶 将肉松做成上小下大的葫蘆

形，用青蘿卜皮切成帶狀縛住葫蘆腰，並編一個蝙蝠，放在盤子的一邊。將芹菜心切成寸段當葉肉，火腿、冬菇、玉蘭片切成細絲當葉脈，拼成秋葉一片，擺在盤中另一邊（如圖1甲）。

第二个盤子：吉祥、蝙蝠 將黃瓜（冬天用黃瓜，夏天用蒲菜，秋天用茭白，春天用冬筍）切成條，擺成吉祥形，擺在盤中一邊。另將松花上籠蒸透，切成二分厚的圓片，再切成兩半，然後彫成蝙蝠翅膀形，再將一部分的松花切成蝙蝠頭，身，然後在盤中另一邊擺成蝙蝠，用水發魚翅針兩根做成蝙蝠鬚即成（如圖1乙）。

第三个盤子：扇面、白鶴 將魚湯加火腿末、菠菜末（青菜均可）攪勻，放入冰箱冷卻成魚凍子，取出切成薄長片，擺成扇面形。用紅皮白里的蘿卜彫成鶴身和翅，青蘿卜皮做成鶴嘴和爪，用水發冬菇，做成鶴尾，擺在盤中另一邊（如圖1丙）。

第四个盤子：花籃、荷花 冬筍（用茭白，萵苣代替亦可）剝去皮，切成薄片，和長條擺成花籃。火腿斜切成薄片，擺成荷花形（如圖1丁）。

吃時，秋葉、花籃須澆上熗汁（用花椒油、醬油、料酒、清湯少許調勻），白鶴澆上糖醋汁。吉祥、蝙蝠澆上拌汁（醬油、香油、醋調成）。

（三）特 點

此菜形像美觀，有多種滋味。

① 擺花盤子是梁繼祥廚師擅長的菜，須要精工細作，用料需按技術高低、廢品率的大小來決定，宜多不宜少，制作過程甚為複雜，此處僅作一概括介紹。

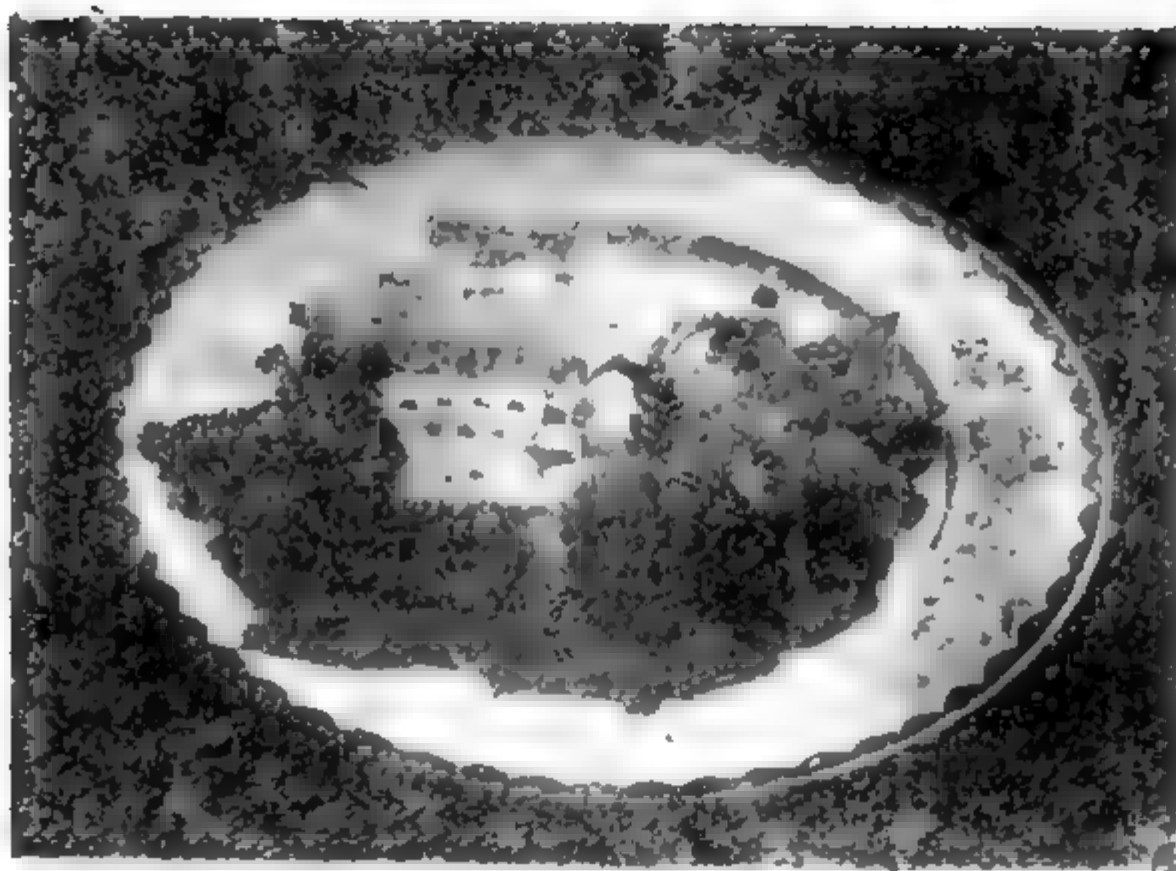


圖 1 甲. 葫 蘆、秋 叶



圖 1 乙. 古 研、編 織



圖 1 內. 扇 面、白 鶴

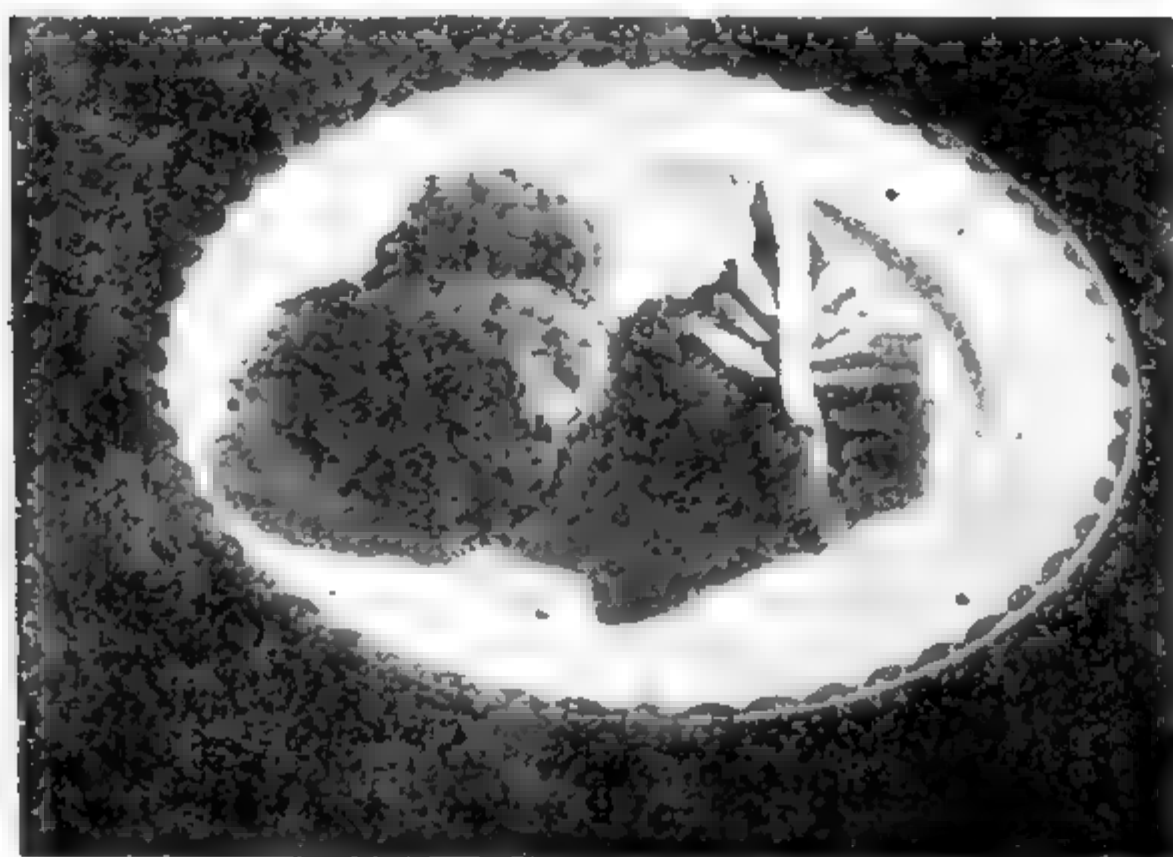


圖 1 丁. 花 籃、荷 花
圖 1 拼 八 宝

三、奶湯魚翅

(一) 原 料

水發魚翅	十二兩	清湯	十二兩
火腿	五分	上等奶湯	一斤
水發冬菇	一個	水發玉蘭片	五分
帶皮肥瘦豬肉	半斤	油菜心	半个
豬肋骨	八根	母鷄腿	十兩
豬油	六兩	生鷄骨架	一個
淨老蔥	四兩	鷄（鴨）油	五錢
蒜	一头	姜（去皮）	一兩
精鹽	一錢	料酒	一兩
味之素	二錢		

(二) 制作方法

1. 將水發好的魚翅撕成麥穗狀，放入勺內加清水一斤半，用旺火煮开后，用手勺攪動（以免魚翅粘在勺上），隨即將魚翅用漏勺撈出，如此三、四遍，至去淨腥味為止。再將魚翅放入粗磁碗內，加沸水（水漫過魚翅為限），放進籠屉內，用旺火蒸一小時，取出，將碗內的水倒出不用，放入一尺見方的潔淨白布內，結紮牢固后待用。

2. 將生豬肉皮上的毛刮淨，切成二寸長、一寸寬、二分厚的片；鷄腿切成一寸方塊；鷄骨架劈成兩半；豬肋骨剝成三段。勺內放水二斤，再把肉片、鷄塊、鷄骨、豬肋骨放入，用旺火煮沸，用手勺將水面的浮沫撇出，而后再煮五分鐘（肉、鷄即煮透），將肉片、鷄塊、鷄骨、豬肋骨用漏勺撈出，並將湯內的渣子用漏勺撈淨，然后放入精鹽五分、料酒六錢、豬油二兩、老蔥二兩（切成寸段）、姜二片、蒜一头（剝去皮、

切去根，用刀拍扁），隨即將勺端下。

3. 砂鍋洗淨，將豬肋骨彎朝上放在鍋底，雞骨架放在鍋的周圍；再將包着的魚翅放在豬肋骨上面，豬肉片和雞肉塊放在魚翅包上。然後將勺內的湯全部倒入，在旺火上煮開後，撇淨浮沫。再將砂鍋移至微火上燉，僅使微開（保持蝦眼水狀）燉一小時半（即達九成爛），即將魚翅包取出解開，把魚翅擺放在粗磁碗內（肉、雞等皆不用），放入原湯（漫過魚翅為限），放入籠屉內在微火上蒸（以保持魚翅的溫度）。

4. 把姜切成薄片，洗淨搗碎，加入清水一兩調勻，用淨白布過濾，取出姜汁。玉蘭片切成二寸長、五分寬、一分厚的片。油菜心半個，冬菇一個均用開水稍燙。火腿切成二寸長、五分寬、一分厚的片待用。

5. 勺內放入豬油四兩，在旺火上燒至二成熱時，將蔥（二兩，切成寸段，再切成兩半）放入；油至三成熱時，再放入奶湯、清湯和精鹽五分，煮十分鐘（同時在勺內放入手勺以免奶湯沸後湧出）。再將籠屉中的魚翅取出，泌淨碗中湯，將魚翅扣在湯碗內，用筷將魚翅挑動一下（易于進湯），再將玉蘭片、火腿、冬菇、油菜心擺放在魚翅上面。然後用漏勺將奶湯內的蔥取出，加上姜汁、味之素、料酒、雞（鴨）油調勻，倒入魚翅碗內即成。

四、奶湯蒲菜

（一）原 料

蒲菜（去皮）	半斤	奶湯	一斤
清湯	半斤	苔菜花（去皮）	一兩
水發冬菇	一兩	熟火腿	五錢

葱油	二兩	精鹽	三錢
味之素	一錢	蔥椒紹酒①	六錢
姜汁	少許		

(二) 制作方法

1. 將剝去皮的蒲菜切去居梢不用，与苔菜花皆切成一寸半長。玉蘭片切一寸半長、三分寬、半分厚的片。香菇片成薄片。火腿切八分長、二分寬的斜方形薄片。隨即在淨勺內放入清水一斤半，在旺火上燒至八成熱時，將切好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片放入，沸後撈出空淨水待用。

2. 淨勺內放入葱油，在旺火燒至三成熱時，放入奶湯和清湯，燒五分鐘，湯即發稠，加入精鹽、姜汁，隨即將川好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片加入，用手勺攪勻。然後加入味之素、蔥椒紹酒，用手勺攪勻後，倒入湯碗內，撒上切好的火腿片即成。

(三) 特 點

此菜色澤鮮明，湯味鮮美滑潤，蒲菜清脆柔嫩，為筵席中常用的湯菜。

① 蔥椒紹酒：將花椒挑出籽，用刀拍碎，把蔥白切成細末（蔥佔花椒量的五分之四），放入碗內，先用少量料酒拌濕，在墩上搗成細泥，放入料酒中即成。

五、奶 湯 鷄 脯

(一) 原 料

母鷄脯	三兩	奶湯	一斤四兩
清湯	半斤	肥豬肉膘	二兩
雞蛋清	二兩	濕團粉	二錢
精鹽	八分	蔥椒紹酒	八錢

葱油	三兩半	味之素	二錢
水發玉蘭片	一兩	水發冬菇	五錢
熟火腿	五錢	苔菜花頭	五朵
荸薺（去皮）	一兩	姜汁	少許

（二）制作方法

1. 將雞脯在清水內泡二十分鐘取出，放在墩上用刀拍一拍，用刀背砸一遍，剔淨白筋，再砸成細泥，放入碗內，加清水半兩，拌勻待用。荸薺放入勺內加清水六兩，在旺火上煮沸後撈出晾涼，剝成細泥；肥豬肉瀝成細泥，與荸薺同放一個碗內。將玉蘭片、冬菇皆切成八分見方的薄片。苔菜花頭切成八分長（只用花頭）在沸水勺內川過，撈出空淨水。火腿切成八分見方的薄片待用。

2. 淨盤內放入雞蛋清，用竹筷打成細白沫時倒入雞泥碗內攪勻，加入精鹽（四分）和濕團粉，與瀝好的肥肉泥、荸薺泥合併在一起攪勻成料子待用。

3. 淨勺內放入蔥油一兩半，在旺火上轉動一下，使油沾滿勺底，移至微火上（火越小越好，以保持雞脯白色，免致煎黃）。手在水中沾過盾拿起料子，每個攪成核桃大的團，用羹匙舀入勺內。舀完後，用手鏟撥動（以免沾在一起）和翻動，見兩面起一層稍硬的皮顏色發白時即用鏟壓扁（成扁圓形），端離火位。在淨碗內擺放入切好的玉蘭片、冬菇、火腿，然後將煎好的雞脯鏟入碗內，加入奶湯四兩、蔥椒紹酒二錢、精鹽二分，隨即上籠用旺火蒸五分鐘（雞脯即蒸透），取出泌淨原湯不用，扣入湯碗內，並把苔菜花頭擺在上面。

4. 淨勺內放入蔥油二兩，在旺火上燒至三成熱時，放入奶湯一斤、清湯半斤和精鹽二分，調勻，燒至湯濃時，再

加入姜汁、味之素二錢、蔥椒料酒六錢調勻，澆入鷄脯碗內即成。

(三) 特 点

此菜顏色白而亮，奶湯滑潤，鷄脯綿軟，氣味香醇，是高貴筵席中常用的湯菜。

六、奶 湯 銀 肺

(一) 原 料

豬肺①	一斤二兩	奶湯	一斤半
清湯	一斤	水發口蘑	半兩
水發冬筍	一兩	熟火腿片	二錢
白菜黃心	二兩	蔥油	六兩
蔥椒紹酒	一兩	精鹽	一錢二分
味之素	二錢	老蔥（去根去皮）	五錢
濕團粉	三錢	姜片	二錢
姜汁	二錢		

(二) 制作方法

1. 在豬肺管處灌入水使其膨脹（不脹之處可用手輕拍几下），待全部脹起后，平放案上，使血水自行流盡，再灌入生水，如此七、八遍，最后用刀將肺身划破（易于流水），水流淨即全部呈現白色，即成銀肺。

2. 淨鍋內加生水五斤，隨即放入銀肺，加蓋，用旺火煮至七成爛時，撈出放入生水內泡涼后，撕去浮皮，再將肺里的大小氣管全部摘淨，用清水洗過後，用手掰成棗大的塊。然后放入勺內，加沸水一斤半，在旺火上煮五分鐘，取出泌淨水，放入粗磁碗內。隨即在淨勺內放入蔥油一兩，在微火上燒至五成熱時，放入奶湯四兩、清湯二兩、精鹽四分、

葱椒料酒四錢和姜片老葱，沸后撇去浮沫，將湯倒入銀肺碗內，放进籠屉蒸一小时待用。

3. 將口蘑去根，片成二片。冬筍切成一寸半長、五分寬、一分厚的片。白菜黃心先切成二寸長的段，再用手撕成小長片，在沸水中川过待用。

4. 淨勺內放入葱油五兩，在旺火上燒至三成熱時，將奶湯清湯全部倒入燒十分鐘，放入精鹽、姜汁、味之素和川好的口蘑、冬筍、白菜黃心。沸后，在籠屉內取出銀肺（除去葱姜泌淨原湯），倒入勺內，隨即加入濕團粉勾芡，放入葱椒紹酒調勻，倒入湯碗內，將火腿片（切成一寸半長、五分寬、一分厚），放入中間即成。

（三）特 点

奶湯清香味美，滑潤清口，銀肺綿軟而脆，富于营养。

① 挑选猪肺时，要从气管处吹吹看看，是否有損破的地方，如破时即出气，就不能灌白。

七、清 湯 燕 菜

（一）原 料

干燕菜	一兩	清湯	二斤
碱面	二錢	醬油	二錢
精鹽	三分	味之素	二錢
葱椒紹酒	五錢		

（二）制作方法

1. 將燕菜放入碗內，加入热水一斤，泡二十分鐘，輕輕地撈出，用攝子沾着水摘淨燕菜上面的毛和根，再用溫水洗三遍，洗时不要揉搓，以免破碎。在另一个碗內放入碱面，加入沸水一斤攪勻，將燕菜放入，並用筷子挑动一下，使易

進碱水，泡五分鐘，用大碗一個放入沸水二斤，將燕菜撈入，用筷挑動一下（使沸水易進，洗出碱性），泡五分鐘燕菜即脹大起來。再在另一個碗內放入清水一斤半，將燕菜撈入，用筷子輕輕挑動，洗淨碱性，隨即撈出，放入盤內，泌淨含水，放入湯碗內。

2. 淨勺內放入清湯，加入醬油和精鹽，用旺火燒沸後；撇出浮沫，再加入味之素和蔥椒紹酒攪勻。隨即移至微火上，用手勺舀清湯半斤，倒入燕菜內，使其全部浸上清湯，把含水浸出，再泌出不用。然後把其餘的清湯澆入燕菜碗內即成。

（三）特 點

此菜是筵席中珍貴的湯菜，燕菜潔白而嫩，湯呈淺黃色而味醇，富于營養。

八、清 湯 牡 丹 銀 耳

（一）原 料

好銀耳	一錢半	清湯	一斤半
醬油	一錢	精鹽	二分
味之素	一錢半	蔥椒紹酒	五錢

（二）制作方法

1. 淨碗內放入銀耳，加入溫水半斤，洗淨泌出水；再倒入沸水十二兩，加蓋浸泡十五分鐘，待銀耳發軟時撈出，再用溫水洗過，切去根；又用溫水洗三次，然後用沸水燙三分鐘，撈出放入湯碗內。

2. 淨勺內放入清湯，加入醬油和精鹽，在旺火上燒沸後撇去浮沫，加入味之素和蔥椒紹酒，移至微火上。舀清湯四

兩澆入銀耳內，使銀耳所含清水浸出，再泌淨不用，隨即將其
余清湯澆入銀耳碗中即成。

(三) 特 点

此菜是名貴的湯菜，質地脆嫩，形狀如牡丹，湯味鮮美，
富于营养。

九、汆黃管脊髓

(一) 原 料

猪黃管①	五条	猪脊髓②	五条
清湯	一斤半	醬油	三錢
精鹽	六分	葱椒紹酒	五錢
味之素	一錢		

(二) 制作方法

1. 用清水將黃管洗淨，放入鍋內，在旺火上煮沸后，移至微火上，加蓋煮2小時，達八成爛且發脆時，撈出用清水洗過，撕去上面的脂肪層。再用沸水燙過，撈出后用淨白布擦干，從黃管細端處，用圓竹筷頂住一邊像翻腸子一樣從里面翻過來，使里朝外。用清水洗過後，從一端起用刀划成蜈蚣腿樣式（圖2），放入碗內用清水泡着。

2. 猪脊髓洗淨后，從齊頭處用剪刀將外皮挑起剪破直至尖頭為止，然後將外皮撕淨，放入清水內輕輕地（防止弄碎）撕淨血絲，用刀切成五寸長的段。淨勺內放入清水，燒至五成熱，隨即將脊髓、精鹽四分放入，沸后撇淨浮沫，撈在沸水碗內泡着。



圖 2 蜈蚣腿

3. 淨水內放入清水半斤，隨即放入黃管，在旺火上煮沸撈出。倒淨勺內的水，放入清湯四兩、醬油一錢、蔥椒紹酒一錢，沸后放入黃管煮二分鐘，撈出放入清湯碗的一边，隨即將脊髓泌淨水，倒入勺中原湯內，沸后撈出，整齊地擺在湯碗的一边。

4. 淨勺放入清湯一斤四兩。精鹽二分、醬油二錢，用旺火燒沸，撇淨浮沫后，放入蔥椒紹酒四錢和味之素，隨即倒入湯碗內（倒湯時要從黃管處倒，以免將脊髓冲破）即成。

（三）特 点

此菜湯清微呈淡黃色，氣味香醇，常作筵席中的湯菜。

① 黃管在豬的脊骨上面，粗頭接肺管，細頭通板油。

② 脊髓在脊椎骨里面，取時要注意，以防弄破。

一〇、湯 爆 雙 脆

（一）原 料

清湯	一斤四兩	蔥椒紹酒	一兩二錢
醬油	三錢	味之素	一錢
精鹽	二分	胡椒面	少許
芫荽末	少許	淨鷄胗	三兩
豬肚頭	二個		

（二）制作方法

1. 將肚頭彎朝里，用刀劈開，剝去里皮不用，在清水內將肚頭洗淨，摘去里面的筋雜，在外面用刀橫豎劃過，每隔一分半寬劃一刀，深度為肚頭厚度的一半；再翻過來與外面的刀口交叉着直劃一次（深度、寬度均與上同），提起時成網包狀。劃完后切成一寸見方的塊，用清水洗過在碗內用，清水泡着待用。

2. 將雞胗頂刀划一遍（一刀跟一刀地划，深度為雞胗厚度的一半）；再翻過來與正面刀紋同樣的划一遍，用清水洗過後，放在另一個清水碗內泡着待用。

3. 淨勺內放入清水一斤，在旺火上燒至六成開時，將雞胗、肚頭的水泌淨，先放入雞胗，沸後將勺端下，再放入肚頭攪勻，立即用漏勺一同撈出倒入湯碗內，隨即放入蔥椒紹酒六錢調勻，然後把它泌淨，再加入芫荽末、胡椒面。

4. 淨勺放入清湯，加入醬油和精鹽，沸後撇去浮沫，再加入蔥椒紹酒六錢和味之素，澆入碗內即成。

（三）特 點

此菜雞胗、肚頭脆嫩，清湯氣味香醇，為筵席中常用的湯菜。作好後須立即食用，否則肚頭等即被燙老，嚼不動。

一一、酸 壽 星 鴨 子

（一）原 料

肥雛鴨	一只	生豬肉	半斤
母雞腿（帶骨）	半斤	生雞骨架	一個
熟火腿	一兩半	水發玉蘭片	二兩
水發冬菇	一兩	水發口蘑	一兩
水發干貝	二兩	雪里蕻梗	一兩
水發魚骨	二兩	水發蓮子	二兩
清湯	四兩	醬油	一兩半
精鹽	三分	味之素	三錢
蔥油	一兩	蔥椒紹酒	一兩半
蔥段（去皮）	一兩	姜片	二錢

（二）制作方法

1. 鴨子宰殺後，退淨毛，用刀割斷脖骨，但脖皮仍與鴨

身連在一起。然后，用繩綁住脖骨（靠鴨身的一端）吊起（易于剔骨），用小刀將骨由上而下的全部剔出，剔完后仍如完整的鴨子，剝去嘴洗淨待用。

2. 將火腿切成六分見方的丁。口蘑切成兩半。玉蘭片切成六分見方的丁。冬菇、魚骨均切六分見方的丁。雪里蕻梗切成六分長的段，再劈成兩半。干貝摘淨。淨勺內放入清水一斤，將切好的玉蘭片、口蘑、魚骨、雪里蕻、蓮子放入用旺火煮沸后，撈在碗內，放入火腿、干貝，加入醬油五錢、味之素一錢、蔥椒紹酒一兩和蔥油調勻，從鴨脖處全部填進鴨腹內。然后用竹籤把脖口別起，隨即放入沸水鍋內（水要漫過鴨子），燙三分鐘撈出，在清水內洗淨后，別起翅膀，用淨白布包起。將豬肉切成二寸長、二分厚的片，鷄剝成一寸的方塊，鷄骨架剝成四半，均放入勺內煮五分鐘撈出洗淨待用。

3. 淨鍋內放入鷄骨架，再把鴨子包放在鷄骨架上，肉片、鷄塊放在包上，然后放入清湯、醬油（一兩）、精鹽（三分和蔥姜，加蓋后在旺火上煮沸，撇去浮沫。隨即移至微火上燉兩小時半（即燉爛），取出鴨子包解開，鴨肚朝上輕輕地放入湯碗內，用漏勺將鷄、肉等皆撈出不用，並撇出浮油和浮沫，然后將湯泌入炒勺內加味之素二錢、蔥椒紹酒五錢，在旺火上燒沸后澆入鴨子碗內即成。

（三）特 點

此菜是梁繼祥創制的，鴨身完整，色白而潤，肉肥餡美。

一二、五星苹果雞

(一) 原 料

大苹果	五个	雞	一斤半
水發口蘑	五錢	熟瘦火腿	五錢
葱姜絲	少許	葱油	一兩半
葱椒紹酒	一兩	醬油	少許
味之素	一錢二分	精鹽	二分
湿团粉	三錢	清湯	半斤
白糖	少許		

(二) 制作方法

1. 將雞宰后退淨毛，开膛取出五臟，洗淨剝去爪，剔淨雞骨，用刀在雞肉正面每隔一分寬划一刀，其深度为雞肉厚度的一半；再把雞肉翻过来同样的划好，但刀紋須与上面刀紋成斜十字交叉狀，再切成八分見方的塊，放入碗內。口蘑片成薄片，火腿切成二分見方的丁，与葱絲一同放入雞碗內。然后加入葱椒紹酒五錢、味之素六錢、葱油八錢和醬油、白糖拌勻。

2. 將苹果用刀削去頂，再用小刀拉成方口起下(作盖)，然后用小刀从方口处將里面挖空(离外面一分半厚)，再削去皮，放入沸水內稍燙。然后將拌好的雞塊适量的填入，用拉下的苹果頂盖好口用牙籤別住(以免頂开盖)。随即放入大粗磁碗內，上籠用旺火蒸一小時半(即蒸爛)，取出泌淨原湯不用，把苹果扣入碗內。

3. 淨勻放入清湯，加入精鹽，用旺火燒沸后，撇去浮沫，再加入湿团粉勾芡。然后淋上葱油七錢、葱椒紹酒五錢和味之素調勻澆在苹果上即成。

(三) 特 点

此菜形狀如完整的苹果，質地白而亮，釀在苹果內的雞肉很嫩，且含有苹果的香味，很受顧客歡迎。

一三、螺 絲 肉

(一) 原 料

元宝心猪肉	一斤二兩	冬菜	一兩
水团粉	七錢	清湯	六兩
醬油	一兩半	味之素	五分
葱椒紹酒	六錢	葱油	三錢
葱姜末	二錢	嫩汁①	少許

(二) 制作方法

1. 將猪肉皮部的毛刮淨，順着肉纖維切成五寸寬的長条，再橫切成二分厚的片（二十片），放入碗內，加入醬油一兩二錢、葱椒紹酒二錢和嫩汁拌勻待用。

2. 將冬菜內的花椒挑淨，再用淨水洗淨空干，放在碗內，加入葱椒紹酒一錢、葱油一錢和葱姜末拌勻待用。

3. 將切好的肉平鋪在墩上，把冬菜均勻地順放在每片肉上，逐片卷好，皮朝下擺放在粗磁碗內，再將碗內余汁倒入，放入籠屉中，用旺火蒸二小時取出，扣入湯盤內。

4. 淨勻放入清湯六兩，將肉碗內的余湯泌出，放在旺火上，隨即放入醬油三錢和味之素，沸后撇出浮沫，加入水团粉勾薄，放入葱椒紹酒，用手勺攪動，再放入葱油，調勻后澆入即成。

(三) 特 点

此菜色澤鮮艷，清香可口。

① 嫩汁：勺內放入猪油，再放入比猪油多一倍半的白糖，在旺火上用手勺攪

动，糖油溶化后，移至微火，炒至重猪血色，放入与油量相同的开水，随即移至旺火上煮沸，而后再移至微火煨五分钟即成。

一四、糟 蒸 肉

(一) 原 料

带皮猪肉①	一斤四兩	清湯	一兩
香糟	一兩	醬油	三兩半
精鹽	三分	葱絲	三錢
姜絲	二錢	植物油	一斤半(耗一兩)

(二) 制作方法

1. 將猪肉刮洗干淨，切成三寸長、五分厚的片放入碗內，加精鹽一分調勻。

2. 淨勻放入植物油，用旺火燒至七成熱時，將肉片放入炸六分鐘（肉呈金黃色時）撈出，肉皮朝下擺放在粗磁碗內（成馬鞍狀），撒上蔥姜絲。

3. 碗內放入清湯加香糟調勻后，用潔淨白布過濾，再加醬油、精鹽攪勻，均勻地澆在肉上。然後放進籠屉，用旺火蒸二小時半，取出反扣在盤內即成。

(三) 特 点

此菜色澤鮮艷，呈棗紅色，具有香糟的香味，肥而不膩，富有營養。

① 帶皮猪肉：選用五花肉以上硬肋以下的地方的肉（剔去肋骨）為佳。

一五、柴 把 鷄

(一) 原 料

肥母鷄	一只	清湯	一斤半
-----	----	----	-----

水發玉蘭片	三兩	水發大冬菇	三兩
青芥菜梗	七根	葱（去皮）	二錢
姜片	二錢	醬油	二錢
精鹽	五分	蔥椒紹酒	一兩
熟火腿	二兩	味之素	一錢半

（二）制作方法

1. 將母雞宰杀后，退去毛，开膛取出五臟，剝去爪，洗淨，放入鍋內，加入水，煮透撈出，用清水洗淨。待凉后，將雞肉全部剔出（帶雞皮），切成長二寸八分、寬厚各一分半的条（不够長度的也切成同样大小的条）。

2. 將玉蘭片切成二寸六分長，再片成半分厚的片，然后切成一分半寬的条。冬菇切成一分半寬的条，火腿切成二寸八分長、一分厚的片，再切成一分半寬的条。芥菜梗用清水洗过后，切成四寸半長的段，每段再劈成四半，在热水中洗过。

3. 將玉蘭片、冬菇、火腿各二条花着摆齐，再將切好的雞脯、雞腿整齐地摆在上面。摆时雞皮朝下，不够長度的雞肉条摆在中間，用芥菜梗結紮成把，摆入粗磁碗內成馬鞍形。將雞骨架剝成一寸長的塊盖在碗內，放入蔥椒紹酒四錢、精鹽三分、清湯四兩和葱姜，然后上籠用旺火蒸二小时（达八成爛），取出葱姜不用，扣入碗內。

4. 淨勺內放入清湯一斤四兩，同时把雞肉原湯泌入，放入醬油和精鹽二分，沸后，撇出浮沫，放入味之素和蔥椒紹酒六錢，隨即澆入湯碗中即成。

（三）特 点

此菜清湯香醇，雞肉爛而不膩，为筵席中常用的大件菜。

一六、干 爛 魚 片

(一) 原 料

淨猴子魚肉	半斤	豬油	一斤半(耗二兩)
醬油	八錢	蔥椒紹酒	一兩
濕團粉	四錢	精鹽	少許
味之素	少許		

(二) 制作方法

1. 將魚肉切成三寸長的段，再橫片成八分寬、一分厚的片，放入淨鍋內，加醬油二錢、蔥椒紹酒二錢和精鹽、濕團粉拌勻。再在另一個碗內放入醬油六錢、蔥椒紹酒八錢和味之素調成汁。

2. 淨勺內放入豬油，在旺火燒至六成熱時，將拌好的魚片，用手鏟逐片地撥入勺內，並不住地翻動(以免粘在一起)。炸至魚片漂起，呈金黃色時，泌淨油，將勺放至微火上，烹入對好的汁，翻兩次，倒入盤內即成。

(三) 特 點

魚片呈金黃色，外焦里嫩，肉鮮味美，最适于下酒。

一七、糟 熘 牡 丹 魚

(一) 原 料

淨猴子魚肉(帶皮)	六兩	香糟	三錢
鷄脯	一兩	水發冬菇	五分
水發玉蘭片	五分	水發口蘑	五分
熟火腿	五分	鮮豌豆	五分
肥豬肉膘	一兩	豬油	十二兩(耗四兩半)

雞蛋清	一兩半	精鹽	八分
蔥椒紹酒	五錢	濕團粉	三錢
醬油	少許	味之素	少許
蔥姜蒜末	少許	清湯	二兩半

(二) 制作方法

1. 將魚肉扇兩邊裁齊，成為二寸寬的長條，在頂端切成斜坡狀，再坡刀切成一分厚的雙飛蝴蝶片（即在每片中間用坡刀切入至皮處即可，但不可切斷），放入碗內待用。

2. 將雞脯在清水中泡二十分鐘，取出用刀拍一拍，再用刀背砸一遍，剔去白筋後，砸成細泥，放入碗內加入清水少許調勻。淨盤內放入雞蛋八錢，用竹筷攪至起細白沫時，加入精鹽五分，又攪至發濤時，加入濕團粉一錢，再攪成泥漿狀，倒入雞肉泥碗內。肥豬肉剝成細泥，口蘑、冬菇、玉蘭片、火腿均切成細末，與豌豆一同放入攪好的雞肉泥碗內，攪均勻後，適量地釀在雙飛魚片中，在封口處用牙籤別起（即成牡丹狀）。在另一個碗內，放入雞蛋清七錢，濕團粉一錢、精鹽二分，調勻後，均勻地抹在牡丹魚上待用。

3. 淨碗內放入香糟和清湯，調勻後，用潔淨白布過濾成汁（糟渣不用），放入醬油、味之素和精鹽二分、濕團粉一錢，調勻成汁待用。

4. 淨勺內放入豬油，在旺火上燒至三成熱時，移至微火上，將牡丹魚逐個地放入油內，放完後不住地輕翻，炸三分鐘，即用漏勺撈出，輕輕地抽出牙籤。勺內留豬油二兩半，放在旺火上，隨即放入蔥姜蒜末，微炸後，將兌好的糟汁倒入，然後將炸好的牡丹魚倒入勺內，輕翻兩翻，再加入蔥椒紹酒，再翻一翻倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜魚成牡丹狀，色白而亮，味道鮮美适口，並有濃厚的香精味。筵席中常用此菜。

一八、黃 葱 扒 魚 唇

(一) 原 料

水發魚唇	一斤半	黃葱①	半斤
鷄(鴨)油	半斤	醬油	一兩七錢
蒜	一头	味之素	一錢
白糖	五錢	葱(去皮)	一兩
肥瘦猪肉(帶皮去骨)	半斤	姜	二片
生鷄骨架	一个	母鷄腿	半斤
生团粉	一兩	猪肋骨	八根
葱椒紹酒	一兩半	清湯	二斤半
糖色	少許		

(二) 制作方法

1. 將魚唇切成二寸長的塊，再切成八分寬的片。黃葱切成二寸長的段。猪肉刮淨皮部的毛，切成二寸長、二分厚的片。鷄腿剝成一寸見方的塊。鷄骨架劈成兩半。猪肋骨剝成兩段。蒜剝去皮切去根，用刀拍扁。

2. 淨勺內放入清水二斤，在旺火上燒至五成熱時，放入魚唇，用手勺攪動，沸後撇去浮沫，撈出，如此三遍，去淨腥味，然後用潔淨白布包起待用。

3. 淨勺內放入清水一斤半，用旺火燒至五成熱時，將切好的肉、鷄、鷄骨架、猪肋骨放入，沸後撇出浮沫，撈在清水內洗過撈出待用。

4. 將猪肋骨排在鍋底(以免糊鍋)，鷄骨架放在鍋的周

圍，魚唇包放在中間，肉片、鷄塊放在包上，再放入蔥姜蒜。然后在淨勺內放入鷄（鴨）油一兩和白糖，在旺火上用手勺攪動，糖溶化后即移至微火上，炒至呈重鷄血紅色時，烹入醬油一兩二錢、蔥椒紹酒八錢和清湯二斤，移至旺火煮沸，撇去浮沫，倒入魚唇鍋內，將鍋放在旺火上燒沸。隨即移至微火，加蓋燉一小時半（達九成爛），取出魚唇包（其他皆不用），解開包擺放在粗磁碗內（擺成馬鞍形狀），澆入原湯少許，放在籠屉內，保持其熱度。

5. 淨勺內放入鷄（鴨）油六兩，在旺火上燒至五成熱時放入黃蔥，炸三分鐘，撈出放入碗內擺齊，加入醬油二錢、蔥椒紹酒二錢，然後放進籠屉稍蒸即可。

6. 淨勺內放入清湯半斤、醬油三錢，在旺火上燒沸後，撇去浮沫，移至微火上，加入水團粉，待汁濃時，放入蔥椒紹酒五錢、味之素一錢和鷄（鴨）油一兩，調成滷。隨即從籠屉內取出魚唇和黃蔥，魚唇碗內的原湯泌出不用，黃蔥碗內的原湯泌入滷內，將黃蔥魚唇拼扣在湯碗內，將滷攪勻澆入即成。

（三）特 點

此菜顏色紅而亮，味道香醇，綿軟滑潤，並有濃厚的蔥香味，高貴筵席中常用此菜。

①黃蔥：用蔥的中段剝去外皮，見露黃色即是。用油微炸，在籠屉中稍蒸，能增加其清香味。

一九、醉 腰 絲

（一）原 料

米色豬腰

一斤

水發玉蘭片

四兩

水發大香菇	二兩	醬油	一兩半
蔥椒紹酒	一兩半	味之素	五分
精鹽	二分	姜末	一錢
苔菜花	三支		

(二) 制作方法

1. 用清水將豬腰洗淨，剝去外面浮皮，用刀片成兩半，片淨腰臊，平鋪在墩上，坡刀每隔二分划一刀，深度為厚度的一半，再順着切成一寸半的絲。投入清水中泡去血水和臊味。

2. 將玉蘭片切成一寸半長韭菜式的扁絲，香菇切成一分寬的絲，苔菜花剝去老皮，切成一寸半長，都用沸水燙過，撈出放入精鹽調勻。

3. 淨勺內放入清水一斤半，在旺火上燒至三成熱時，放入腰絲，用手勺攪動，至八成熱，撇出浮沫后立即撈出，以免燙老，再用清水淘三遍，撈出擠干水，放入碗內。隨即放入玉蘭片、香菇、苔菜花，加醬油、蔥椒紹酒、味之素調勻，倒入盤中，撒上姜末即成。

(三) 特 點

此菜味清香，為下酒涼菜。

二〇、糟煎茭白

(一) 原 料

茭白①（去皮）	半斤	香糟	四錢
清湯	三兩	奶湯	二兩
蔥油	六兩	味之素	一錢
精鹽	五分	姜汁	少許

(二) 制作方法

1. 將茭白斜刀切成二分厚的片，再在兩面交叉着斜刀划過(每刀划一分深)。隨即將香糟放入碗內，加入清湯一兩，調勻后，用潔淨的白布過濾，取出糟汁待用。

2. 淨勺內放入蔥油六兩，在旺火上燒至四成熱，移至微火，將划好的茭白放入煎五分鐘(煎時用鏟撥動)。然后將余油泌出，放入糟汁、奶湯、清湯二兩和精鹽，移至旺火，用手勺推動，燒三分鐘，再放入姜汁、味之素，調勻倒入盤內即成。

(三) 特 點

此菜顏色白而發亮，有醇厚的香糟味，為筵席中常用的清淡時菜。

① 濟南北園深水池中盛產茭白，質地脆嫩，微帶甜味，與他地所產的茭白別有不同。

二一、炸 醬 香

(一) 原 料

中醬香葉①(去葉柄)	二十片	豆沙泥(炒好的)	二兩
雞蛋清	一兩半	白面粉	八錢
胭脂糖②	二兩	豬油	一斤半(耗二兩)

(二) 制作方法

1. 將醬香葉先用清水洗淨，放入沸水中燙過，再用潔淨白布擦干，平鋪在案上。在醬香葉的半邊上敷上一層豆沙泥，然后把醬香葉折起，使未敷豆沙泥的半邊亦被豆沙泥粘住。

2. 淨勺內放入豬油，在旺火上燒至三成熱時，移至微火

随即將藿香沾上一層鷄蛋清(先將鷄蛋清用竹筷攪至起沫)，每五个一次下勺，炸三分鐘即撈出。炸完后將勺移至旺火，燒至六成熱，再把藿香放入重炸，並用手鏟頻頻攪動，炸六分鐘(即呈現淡黃色)，撈出挑淨糊渣不用，放入盤內均勻地撒上一層胭脂糖即成。

(三) 特 点

此菜色澤鮮艷、美觀，吃時香甜，甘涼清口，适于夏季食用。

① 中藿香叶 是藿香中部的叶，上部的叶太嫩，發苦，下部的叶老，組織維多。

② 胭脂糖 白糖二兩，加入胭脂少許，用手搓勻呈淡紅色即成。

二二、炸荷花

(一) 原 料

白荷花瓣①	十二片	鷄蛋清	一兩半
豆沙泥(炒好的)	二兩	白面粉	八錢
胭脂糖	二兩	猪油一斤半	(耗一兩半)

(二) 制作方法

1. 將荷花瓣用清水洗淨，用潔淨白布沾干，用刀切去荷花把，再順着切成兩半，將豆沙泥抹入中間，疊起待用。

2. 將蛋清倒入盤中，用竹筷打成細白沫，加入面粉攪勻待用。

3. 淨勺內放入猪油，在旺火上燒至三成熱時移至微火，將疊好的荷花放入蛋清糊內沾用，每六个一次下勺，炸至三分鐘撈出。炸完后，將勺移至旺火燒至六成熱時，再將炸過的荷花放入重炸，用手鏟攪動，炸六分鐘(即呈淡黃色)，撈出挑淨糊渣，放入盤內均勻地撒上胭脂糖即成。

(三) 特 点

此菜色泽鲜艳，香甜味美，是季节性的甜菜。

① 当荷花微开时，取其中层的花瓣。

二三、蜜 汁 山 药 饼

(一) 原 料

山药	十二两	豆沙泥(炒好的)	二两
江米面	二两	白糖	六两
香油	一两	植物油	二斤(耗一两半)
桂花酱	少许		

(二) 制作方法

1. 将山药洗净，放进籠屉蒸半小时（即蒸熟），取出晾凉，剥去外皮，放在墩上用刀抿成细泥时，撒上江米面一两四钱，与山药泥抿匀，再在墩上均匀地撒上江米面少许（以免粘墩），然后将山药泥移至撒江米面的地方，堆成六分厚，再在上面撒上江米面少许，以免拿时粘手，用刀切成八分见方的块。将豆沙泥搓成三分粗的长条，再切成三分长的块（山药泥多少块切多少块），将山药泥逐块地压扁蘸着江米面包入豆沙泥，制成扁圆形待用。

2. 净勺内放入植物油，在旺火烧至七成热时，放入山药饼，用手鏟搅动以免糊勺，炸五分钟（里熟外呈金黄色），倒出待用。

3. 桂花酱放入碗内，加入清水一两调匀。净勺内放入香油和白糖一两，在旺火上將白糖煮化，移至微火，用手鏟搅动，將糖炒至鸡血红颜色时，加入沸水四两，再加入白糖五两和桂花酱。随即移至旺火，用漏勺捞出桂花酱渣，再移至

微火燒濃約五分鐘，將山藥餅倒入，翻四翻，使山藥餅蘸滿糖汁倒入盤內即成。

(三) 特 點

此菜色紅而亮，味道香甜，有濃厚的桂花醬味。

二四、扒 海 參

(从二四到三七共一四種菜根据濟南市張繼興^①烹制經驗整理)

(一) 原 料

水發海參(七成爛)	二斤	豬肚子肉	四兩
豬油	四兩	清湯	二斤
深色醬油	一兩八錢	醬油	三錢
料酒	一兩半	老鷄翅、鷄脖	四兩
大葱	四兩	水團粉	三錢
味之素	少許	姜	一片
細紗布	一尺見方	白糖	六錢

(二) 制作方法

1. 將海參從中切為兩半，用開水川過空干。豬肉切成長二寸、厚三分的大片。鷄翅、鷄脖剝成二寸長的小段。蔥切成長二寸的大塊。

2. 用豬油一兩加白糖放至勺內，用微火炒至豬血紅色時，放入蔥姜，隨即倒入海參煸炒，煸至海參四面見紅時，加深色醬油五錢、料酒一兩、清湯半斤，燒開。

3. 將細紗布洗淨，鋪在砂鍋內，將煸好的海參用紗布包起捆好，倒入砂鍋內。

4. 取豬油一兩半，在勺內燒至五成熱時，將豬肉和鷄放入鍋內煸透（防止出沫），放入清湯一斤二兩、深色醬油八錢，燒開後撇去浮沫，倒入砂鍋內。然後將參包上提，使鷄

翅、鷄肫沉至鍋底（以防糊鍋），用中火燒开后，移到微火煨燉約一小時半，待參爛后撈至碗內，將湯空干，解開紗布，挑出蔥姜（湯、肉、鷄均不用）。再取豬油一兩放入勺內，燒至六成熱時，將海參倒入炆炒，隨即烹醬油、料酒（三錢）拌勻倒入盤內。

5. 用清湯六兩和深色醬油五錢在勺內燒开后，撇去浮沫，用水團粉打芡，再放上剩余的料酒、豬油、味之素，調勻后澆在參上即成。

（三）特 點

此菜爛香可口，有清香味。

① 張繼興廚師幼時在濟南燕賓樓隨名廚師丁洪軒、趙長齡學習烹調技術，學成后在宏文達、東魯飯店任廚師。他善于烹制許多山東名菜，特別對菜的炒汁黃湯及色味方面有獨到之處。

二五、白扒魚翅

（一）原 料

水發烏尖魚翅	一斤半	生肚子	六兩
鷄翅鷄肫	六兩	豬油	六兩
奶湯	二斤	清湯	一斤
鹽水①	七錢	水團粉	二錢
蔥	二兩	料酒	一兩半
細紗布 一塊（一尺見方）		姜片	一大片
姜汁	二錢	水發玉兰片	二片
		（長三寸、寬五分）	
水發冬菇片	二片	火腿	一大片
（長一寸半、寬五分）			（約二錢）

(二) 制作方法

1. 用水將魚翅洗淨，再用溫水（四成熱）浸泡，將翅外的余沙和黑皮用手仔細一一剝去，剔去翅內余骨和魚翅腳（魚翅和魚身連接的肉），再以淨水沖洗二次，放至開水內川過撈出空干。

2. 鷄翅鷄脖剝成長一寸半的小段。豬肉切成長二寸、寬二分半的大片。蔥切成寸段。

3. 用勺放豬油二兩，燒至五成熱時，將鷄肉、豬肉、蔥、姜放入炆熟（以防出沫），再放入奶湯一斤半、清湯十二兩，一同倒入砂鍋內。

4. 將紗布洗淨，鋪在案上，將火腿片放在中央，每邊放上冬菇、玉蘭片各一塊。再將魚翅用手撕成寬五分的長穗，平擺在紗布上（擺時擺成盤子形狀，翅筋朝下，穗頭向里，互相壓住），然後包起，用繩捆住，放至砂鍋內用旺火煮開，去浮沫後，放入鹽水六錢半、料酒一兩、豬油一兩半，蓋好砂鍋移至微火上煨燉四小時，

5. 用豬油二兩在勺內燒至四成熱時，放入剩余的清湯、奶湯、鹽水、姜汁在旺火上煸，煸到湯去一半時，放入水團粉勾芡，再放入剩余的料酒、豬油、味之素，即成滷汁。

6. 將魚翅包撈至碗內將湯泌淨（砂鍋內的湯肉不用），解開布包，將魚翅扣入平盤內，澆入作好的滷汁。澆時用筷子將魚翅挑起（易于進湯），澆入後抽出筷子。

(三) 特 點

此菜筋脆肉爛，鮮香味美，富有營養。

① 食鹽一斤加水一斤化開即為鹽水。

二六、鍋 燒 肘 子

(一) 原 料

豬前肘(去骨)	一斤	濕團粉	六兩
植物油	三斤(耗三兩)	深色醬油	一兩
醬油	五錢	精鹽	五分
蔥	四兩	料酒	一兩
姜	一小塊	花椒面	二分
面醬	一兩		

(二) 制作方法

1. 將肘子用刀括淨毛根，用水洗淨，放入開水鍋內，用旺火煮熟，撈出洗淨，用刀按肘子大小切成寬五分的肉片，擺入碗內（皮朝下）。再放入深色醬油、蔥一塊、姜一片、料酒七錢，裝入籠內蒸爛（約三小時），取出，將湯空干。

2. 將濕團粉、精鹽、料酒、醬油在碗內和成糊，如干時可放入蒸肘子的原湯（量稀濃而用）。然後將一半倒入平盤內，將肘子一片一片地依次平擺盤內（皮朝下），再將碗內余糊均勻的倒在肘子上面。

3. 用旺火將植物油燒至七成熱時，移至微火上，端起盛肉的平盤，使盤接近油面，輕輕將肘子整個推入油內（注意不可推爛）。待炸至稍硬時，用小剷在勺底輕輕托起，以防沾鍋燒糊，並將油移至旺火，燒至八成熱時，再移至微火上。候底面炸至半透時，用小剷翻過再炸上面，並用鐵筷子在肘子上面均衡地穿上小眼，使容易炸透，待油不响而冒細泡時，再移至旺火，至九成熱度（以防含油）撈至案上，用刀橫着肉條剝成三段（中段寬二寸半），再將边上兩段每

隔五分寬用斜刀剝開擺至盤的兩邊，中段每隔五分直剝一刀擺至盤之中央，形成馬鞍形狀，並均勻地洒上一層花椒粉。

4. 將蔥劈成四半，再切成一寸半的小段，擺在碟之一邊，另一邊放入面醬。吃時用荷葉卷或荷葉餅，將肉用餅卷起，用蔥蘸用面醬食之。

(三) 特 點

此菜焦脆而肉香美，用荷葉餅卷起食之，別有風味。

二七、馬 牙 肉

(一) 原 料

豬肋	一斤半	植物油	三斤(不耗)
料酒	一兩	白糖	三錢
醬油	三兩	味之素	四錢
清湯	一斤半	水團粉	二錢
蔥	一錢(一塊)	姜	一錢(一片)

(二) 制作方法

1. 先將豬肉皮刮淨，切成三寸長、五分厚的片，然後每片平鋪案上，用刀在皮肉之間用直刀每隔五分划一刀(皮三分、肉一分)。再翻過來在兩刀口之間同樣地划好，並須使之均勻(熟後肉皮即形如馬牙)。如圖3放上醬油三錢使其稍稍上色。



圖 3 馬 牙 肉

2. 把植物油在勺內燒至八成熱時，將肉放至勺內炸至四面見紅色時撈出，排放在砂鍋內。

3. 取豬油三錢、白糖三錢放入勺內，用微火燒至呈豬血紅色時放入醬油二兩七錢、料酒七錢、清湯斤半、蔥、姜，開后倒入砂鍋。用微火燉至六成爛時，將肉撈出，排放在碗內（皮朝下，成馬鞍形狀）。

4. 將砂鍋內的原湯撇去浮油，倒至盛肉的碗內，用旺火在籠內蒸一小時半，至九成爛時取出，泌出原湯，將肉反扣盤內。

5. 將原湯倒至勺內，用旺火燒半分鐘，放入水團粉、料酒三錢、豬油二錢、味之素調勻后，倒入盤內即成。

（三）特點

此菜味美可口，其肉形似馬牙，吃之別有風味。

二八、雙 烤 肉

（一）原 料

帶骨豬硬肋	五斤	水團粉	四兩
鵝蛋清	四個		

（二）制作方法

1. 用火筷子將豬肉叉起，在旺火上將肉皮烤糊，放在八成熱的水內泡透，用小刀刮淨糊皮，放至水中煮至八成熟，將鵝蛋清、水團粉和成糊，抹在肉上。再放至烤爐內，先烤肉皮，烤至呈紅色時，翻過來再烤。烤時不可用大火，否則烤糊，烤約半小時至烤熟為止。

2. 取出后用刀刮去糊皮，片為四層，（肉皮、肥肉、瘦肉、排骨，除排骨外，其餘均為二分厚）。再將肉皮、肥肉、

瘦肉切为長二寸、寬五分的長方塊，排骨剝成二寸半長的段，分开摆在盤內即成。

3. 吃时应帶大葱、甜醬、蘿卜条(三分見方)，与春餅、荷叶卷同食。

(三) 特 点

此菜香甜味美，皮焦肉嫩，有特殊的風味。

二九、九轉大腸

(一) 原 料

猪肥大腸	一斤半	猪油	一兩
砂仁面	少許	肉桂面	少許
花椒油	五錢	胡椒面	少許
葱姜末	少許	大蒜	五錢
醬油	一兩	醋	一兩半
白糖	三兩	料酒	五錢
精鹽	五錢	芫荽末	二兩
清湯	五兩		

(二) 制作方法

1. 先把肥猪腸翻过，用清水冲洗后放入开水稍川，即撈出，洒上精鹽少許、醋七錢，洗去腸上的粘質，並冲洗潔淨。再翻过大腸摘去髒物（洗时腸上的油不可洗淨），用水洗淨割去腸头。然后放入鍋內，用旺火煮四小时（煮烂为止），撈出用清水洗淨切去細尾，將大腸切成七分的段，再在开水內氽一次。

2. 取猪油五錢、白糖五錢放至勺內，用微火炒至呈猪血紅色时放入大腸，並用手勺撥动使其上色。此时动作必須快，否則糖色發暗。隨即將葱姜末，蒜末二錢、醬油、料酒

二錢、清湯、白糖二兩半放入勺內，用微火煨燒至湯將干時，再放豬油五錢和砂仁面、肉桂面、蒜末三錢、芫荽末、料酒三錢、花椒油，用手勺調勻即成。

(三) 特 点

此菜味美可口，因未過油故色澤鮮潤腸軟而嫩，且酸甜苦辣鹹五味俱全，食之別有風味。

三〇、白扒天花

(一) 原 料

生豬腦	七斤	豬油	二兩
奶湯	五兩	清湯	三兩
水團粉	三錢	料酒	五錢
鹽水	三錢	姜汁	一錢
味之素	少許		

(二) 制作方法

1. 先將豬腦用水浸泡後洗淨，刮淨腦上的血筋和薄皮。放入開水內加鹽水一錢半，煮熟，使它發硬後撈出空干。用刀將大腦每個切為兩半（小腦不切）。

2. 豬油一兩半放入勺內，燒至六成熱時（油不可過熱，以免發黑），放入奶湯、清湯、料酒三錢、鹽水一錢半、姜汁，再將豬腦慢慢放入湯內。用中火燒開，撇去水面浮沫，即移至微火上煨燉，至湯干去三分之二時，將豬腦用漏勺輕輕地撈在盤內（防止弄爛），湯內放入料酒二錢、味之素、豬油五錢，再用水團粉將湯勾芡，用手勺調勻倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜鮮嫩可口，富有營養。

三一、油淋雞

(一) 原 料

淨雞	一斤	植物油	三斤(耗三兩)
醬油	二兩	葱椒紹酒	一兩半
小茴香粒	五个	花椒面	一分
辣醬油	二錢	姜汁	一錢

(二) 制作方法

1. 將雞用清水沖洗後摘淨毛根，用刀將雞脊背自脖頸至後尾劈為兩半，用手掰開，抽去肺骨、血肺，將內部沖洗乾淨，再用刀將雞頸齊頂剝斷，但外皮不可割斷，砸斷翅骨，並用刀在雞腿內側划開，剔去明骨，保留骨環。再將脊骨剝為兩段，摘去爪尖，用刀划開雞爪抽出大腿骨（注意不可將皮弄破），雞頭剝去眼、嘴。

2. 將雞放至碗內，放入醬油一兩半、葱椒紹酒一兩、姜汁。茴香粒用刀拍開，撒在雞上，醃20分鐘，將雞取出空干水。

3 將油在旺火上燒至七成熱時，放入醃好的雞（此時須掌握八成熱度），炸至八成熟時撈至盤內，再放葱椒紹酒五錢、醬油五錢稍醃。待油燒至九成熱時，再放入油內，炸至水分去淨，雞在油內不發聲響時將油倒淨，用醃雞的余汁烹入鍋內，立即出勺，用刀剝成一寸見方的小塊，擺在盤內即成。

4. 吃時蘸用花椒面、辣醬油。

(三) 特 點

此菜鮮嫩味美，皮酥肉爛，別有風味。

三二、布袋鷄

(一) 原 料

雛鷄	一只	瘦豬肉	二兩
植物油	三斤(耗一兩)	清湯	四兩
豬油	一兩半	火腿	三錢
水發冬菇	三錢	水發口蘑	三錢
水發海參	三錢	水發海米	三錢
水發魚骨	三錢	水發玉蘭片	三錢
料酒	八錢	醬油	四錢
深色醬油	四錢	濕團粉	二錢
蔥姜末	二錢	味之素	一分

(二) 制作方法

1. 將鷄宰殺後，燙過退毛（燙時不可把皮弄破），用水洗淨，摘淨毛根，在鷄頸下刀口處至膝袋上部用刀割破鷄皮，並在刀口處割斷鷄頸（皮不可斷）。用麻繩拴住頸骨掛起，手持小刀，將鷄肉自頸部連皮翻過來，剔淨鷄骨，腿骨和翅骨連在肉內，但注意不可將鷄皮和鷄脊弄破（此處肉薄易破），並在鷄尾尖部斷去肛門大腸，除去丑臟。然後剔出大腿骨（此時皮朝里）、翅骨上節和小腿骨，再將鷄翻過，截去翅梢，用清水將肛門和頭部洗淨，剝去眼嘴、爪尖，劈開鷄爪取出鷄爪大骨，保留骨環。

2. 將瘦豬肉除去筋皮，同火腿、魚骨、口蘑、冬菇、海參、海米、玉蘭片均切成一分半見方的小塊，除火腿外其餘均用開水川過。

3. 用豬油一兩二錢，燒至五成熱時，放入蔥姜末、肉丁；炒至七成熟時，放入魚骨、口蘑、冬菇、海參、海米、

玉蘭片、火腿，稍燜后隨即放入醬油和深色醬油五錢（量色使用）、料酒五錢繼續燜勻，倒至碗內晾涼，裝入鷄內，即成布袋形。然后用二寸長的竹籤將鷄頸刀口別起。

4. 將植物油倒入勺內，燒至七成熱時，將鷄放入油內，炸至四面成銀紅色時，須用小鏟撥動，防止糊鍋，至油燒至九成熱時，撈至碗內（腹朝下），再放入清湯、深色醬油二錢、料酒一錢半、蔥一小段、姜一片，放入籠內蒸爛，起出后將它扣入盤內（腹朝上）。

5. 將碗內原湯倒至勺內，再放深色醬油一錢、清湯一兩，湯沸后撇去浮沫，用水團粉打芡后，再放料酒、味之素和豬油三錢，調勻澆在鷄上即成。

（三）特 點

此菜肉香味全，鮮美可口。

三三、冬 菜 鴨 子

（一）原 料

淨填鴨	一只（五斤）	豬油	二兩
冬菜	一兩	清湯	六兩
醬油和深色醬油	一兩半	料酒	一兩
（量色使用）			
白糖	三錢	嫩紅汁①	六錢
味之素	一分	蔥姜末	少許

（二）制作方法

1. 將鴨子洗淨放入開水內，用溫火煮五六成熟時，撈至涼水內稍涼后，剔出鴨內大骨，但注意不可把皮肉弄破，並抽去脖筋，割去肛門和鴨騷，去掉小腿骨環。再用刀在鴨腹

部內面每隔五分寬斜划一刀，划至肥肉为止；並用刀在鴨子大腿后面兩側瘦肉部分，划成十字形（划至肥肉为止），摘去鴨食管，鴨头从頂劈为兩半。將鴨放入开水內稍燙，隨即撈出，用淨布揩干，並趁热用嫩紅汁將鴨子外皮抹勻。

2. 將冬菜挑去花椒粒，用溫水洗淨，放入蔥姜末、料酒二錢、猪油和嫩紅汁少許拌勻。在鴨內剔出帶肉的骨头，除明骨和骨尖外，均剝成長一寸半的小段。將拌好的冬菜放入三分之二，再放入蔥姜末少許、深色醬油一兩、料酒五錢、猪油八錢、嫩紅汁少許拌勻。

3. 蒸烂后反扣盤內，將原湯泌入勺中，再放入清湯、醬油和深色醬油五錢。湯沸起时，撇去浮沫，用水团粉打芡后，放入料酒、味之素、猪油調勻。再用筷子將鴨子挑起，將湯倒入盤內抽出筷子即成。

（三）特 点

此菜香烂味美，肥而不膩。

① 嫩紅汁：白糖稍放入水，在溫火上化开，炒至呈猪血紅色时，再放入水少許煮开即成。

三四、神 仙 鴨 子

（一）原 料

淨填鴨	一只	金华火腿	二兩
(五斤重帶鴨掌)			
水發口蘑	六个	水發冬菇	六个
水發玉蘭片	二兩	水發茶筍	一兩
醬油	一兩	料酒	三兩
清湯	二斤	鹽水	四錢
蔥姜片	少許	表心紙	半張

(二) 制作方法

1. 將鴨子洗淨，砸斷小腿骨環，剔去鴨掌大骨，抽去鴨舌，剝去鴨嘴，在膀袋附近剝斷鴨脖，皮不可剝斷。然後放在開水內煮至三成透時，撈至涼水內洗淨，摘淨毛根，剝去舌皮，抽去脊骨、脖筋，割去肛門，除去鴨騷。

2. 將火腿切成長一寸半、寬七分的薄片。玉蘭片去掉老根老皮，用刀稍拍，撕成筷子粗細的段。口蘑摘去微根，冬菇摘去全根，每個切為兩半。茶筍剝去老根老皮，撕成寬一分半的長條，再切成五寸長的小段。除火腿外，其餘均用開水川過，隨即撈出。

3. 取砂鍋一口，將抽出的鴨脊骨剝為兩段，放入鍋底，再將鴨子放至鍋內（腹部朝上），鴨脖、蔥姜塞入腹內，口蘑在鴨腹中央擺為一行，玉蘭片、火腿、茶筍段、冬菇片分別橫擺在口蘑的兩邊。擺好後倒入清湯、醬油、鹽水、料酒，用同樣大小的砂鍋蓋好鍋沿周圍用表心紙糊嚴以防漏汽，然後放入蒸籠內蒸爛為止（約四小時）。取出後，揭去砂鍋，撇去浮油，擦淨鍋沿即成。

(三) 特點

此菜香味特大，清香適口，與其他鴨子風味大不相同。

三五、紅燒鰱魚

(一) 原料

活鰱魚	一條(一斤半)	肥瘦肉	二兩
鮮玉蘭片	五錢	清湯	斤半
大蒜	一兩	白糖	八錢
植物油	三斤(耗一兩半)	豬油	二兩

料酒	一兩	醬油	八錢
深色醬油	四錢	味之素	少許
蔥姜	少許		

(二) 制作方法

1. 先將鰻魚去鱗洗淨（不開膛），在肛門處橫割一刀（約五分深），用鉄筷子自魚嘴內伸入魚腹旋轉，絞出魚腸，用水沖洗干淨，再一手握住魚頭，在八成熱的水內迅速燙一下（燙過度則皮易壞），用刀輕輕刮去魚身黏性，摘去魚上針尖，截斷魚之下唇（以防炸時嘴破）。然後用清水洗淨，用刀在魚的兩面每隔五分斜刀划至脊骨為止。

2. 姜去皮後與蔥均切成六分長的象眼片（菱形）。大蒜摘去根尖，每個切為兩半。豬肉切成長一寸半、寬五分、厚一分的薄片。玉蘭片片成寬四分、長一寸半、厚半分的薄片。

3. 用旺火將油燒至十成熱，將魚放入油內，炸至四面見黃色時（五分熟）撈出。

4. 另用豬油一兩、白糖四錢放至勺內，在微火上炒至呈豬血般紅色時，即放入肉片、蔥、姜、蒜、玉蘭片、醬油和深色醬油（倒時要快，否則糖即發黑）、清湯、料酒五錢，再放入白糖四錢。燒開後撇去浮沫，另放豬油一兩，再放入炸好的鰻魚，用大盤扣住，用微火先將反面燒透（約十五分鐘），將魚翻過，再燒十五分鐘，見湯汁燒去三分之一時，將魚起出，放入盤內。再將勺移至旺火上，將湯汁燒濃，放入料酒五錢、味之素少許，澆在魚上即成。

(三) 特點

此菜肉嫩不膩，鮮美適口。

三六、黃 燜 回 網 魚

(一) 原 料

回網魚	一條	肥瘦豬肉	四兩
(黃河產)	(一斤半)		
植物油	三斤(耗一兩半)	大蒜	二兩
豬油	二兩半	清湯	二斤半
面醬	一兩半	料酒	一兩半
醬油	一兩	深色醬油	五錢
白糖	一兩二錢	水團粉	二錢
味之素	少許	蔥姜	少許

(二) 制作方法

1. 將魚開膛取出五臟(注意勿將苦胆弄破)，挖去兩腮，用水洗淨，剝去魚翅、分水。

2. 先將魚唇剝下(約一寸長)，再將魚切成長二寸、寬五、六分的小塊，用清水洗淨，放醬油二錢拌勻稍醃。

3. 將豬肉切成長一寸半、寬五分、厚一分的薄片。蔥姜去皮，切成七分長的象眼片。大蒜摘去根梢。

4. 用旺火將油燒至八成熱，放入魚塊，炸至呈淺紅色時撈出空干，放入砂鍋內。

5. 取豬油一兩在勺內燒至六成熱時，放入蔥姜稍炒，隨即放入肉片，用手勺攪動。燒勻后，將肉撥至勺邊，放入面醬，在勺心炒熟摻入肉片，放入醬油八錢和深色醬油、料酒一錢、白糖七錢、清湯二斤、拌勻倒入砂鍋內。

6. 再取豬油一兩、白糖五錢放入勺內，炒至呈紫紅色時，放入清湯半斤，燒开后，倒入砂鍋內。

7. 將砂鍋放至中火上，燒开后撇去浮沫，再用微火煨燉約二小時，待湯燉去三分之二時，用漏勺將魚撈出，整齊地擺在盤內（馬鞍形），將魚唇擺至中央。再將砂鍋內的原湯倒入勺內，用微火燉至約剩半斤左右，加水團粉二錢打芡后，放入剩余的料酒、味之素調勻，倒入盤內即成。

（三）特 點

此菜魚肉肥嫩，鮮美不膩。

三七、炸 西 瓜

（一）原 料

嫩西瓜	十二兩	雞蛋清	三個
水團粉	五兩	好面粉	二兩
白 糖	一兩	桃紅食色	少許
植物油	三斤（耗二兩）		

（二）制作方法

1. 先將白糖用桃紅食色染成粉紅色。將西瓜（嫩西瓜）削去青皮，去淨瓜子，用刀切成菱角形的塊，放在面粉內使西瓜粘上一層面粉。

2. 將雞蛋水團粉放在碗內，用筷子打成糊狀，將西瓜倒入糊內拌勻。

3. 將植物油在中火上燒至四成熱時，將勺移至微火上，將西瓜放至油內，炸至西瓜外皮稍硬時，即用小鏟撥動。待油再燒至六成熱，西瓜稍變色時，把油勺端下，使油溫降低一度（以防含油），隨即撈出，空干，放至盤內，將染紅的白糖撒在西瓜上即成。

（三）特 點

此菜為甜食的一種，吃時甜嫩味美，有特殊風味。

三八、爆排骨

(从三八到五三共一六种菜根据济南市聚丰德饭店①烹制經驗整理)

(一) 原 料

猪排骨	十四兩	植物油	二斤(耗三兩)
白 糖	二兩半	醋	八錢
葱姜末	二錢	料 酒	五錢
醬 油	五錢	葱椒泥	二分
清 湯	四兩		

(二) 制作方法

1. 將猪排骨剉成八分長的段，用醬油二錢、料酒三錢拌勻。

2. 將植物油燒至八成熟時，把排骨放入，炸至淡黃色時撈出。同時把油泌出，留油一兩半，將葱姜放至勺內稍炒，隨即撥至勺邊。再放白糖三錢，炒至成鷄血紅時，烹入醋和料酒二錢，再放白糖（一兩二錢）、清湯和炸好的排骨，與炒好的葱姜一起拌炒几下，用微火燒至湯將干時，再放白糖一兩、葱椒泥拌勻即成。

(三) 特 点

此菜香甜味美，最适下酒。

① 聚丰德是目前济南市最大的一家飯店，設在三大馬路緯四路。該店名廚師孔宪垣其烹調技術系世代相傳，並經名廚師呂金聲指點，曾在濟南濟源樓、東興樓、聚賓園等名菜館和青島大新飯店任廚師四十余年。他長于制作燕翅筵席，對鍋湯、燒烤、油爆、糟釀各方面均有心得。

三九、烤 網 油 千

(一) 原 料

猪 肉	六兩	猪網油	六兩
葱姜絲	五錢	醬 油	一兩
鷄蛋清	二个	清 湯	二兩
料 酒	五錢	水团粉	二錢半
味之素	二錢		

(二) 制作方法

1. 將猪肉切成細絲，用醬油、料酒、味之素、清湯、水团粉一錢半和鷄蛋清（留二錢）拌勻。

2. 將猪網油切成三塊、每塊長一尺、寬五寸，將拌好的猪肉均勻地分成三份，放在網油上包成長八寸、寬一寸的油千。再用水团粉一錢和鷄蛋清拌成糊粘住封口处，放入烤箱內，用旺火烤二十分鐘（烤時先烤封口的一面，再翻過來烤）。烤至呈金黃色時取出切成長一寸、寬五分的長方塊，整齊地擺在盤內即成。

(三) 特 点

此菜色澤金黃，香嫩可口。

四〇、鷄 里 爆

(一) 原 料

鷄脯肉	四兩	肚 头	六兩
猪 肉一斤半(耗二兩半)		蒜 末	五分
清 湯	一兩半	料 酒	三錢

水团粉	八錢	鷄蛋清	二个
味之素	二錢	精 鹽	二錢半

(二) 制作方法

1. 將鷄脯肉片成長一寸、寬四分、厚半分的薄片，用鷄蛋清、精鹽一錢、水团粉五錢拌好。

2. 將肚头剝去肚皮，洗淨，先在正面鏤成一分寬的斜十字花紋，然后在反面每隔一分直鏤一刀，刀口深度均为肚头厚度的一半。鏤好后提起来像網包狀。再剝成四分見方的塊，加精鹽五分、水团粉一錢稍醃。

3. 將猪油用旺火燒至五成热时，放入鷄片（油热則鷄片会炸成疙瘩），至油溫提高至七成热时，再放入肚头，並用鉄筷子撥散，稍同鷄片混合，随即將油泌出（留油一兩），倒入蒜末稍炸。再把剩余的清湯、料酒、味之素、水团粉、精鹽（一錢）調勻，倒入勺內拌勻即成。

(三) 特 点

此菜顏色潔白，脆嫩鮮美，若蘸蝦油吃則更別饒風味。

四一、爆 鷄 干

(一) 原 料

嫩鷄脯肉	五兩	肥猪肉	二兩
菠 菜 叶	十二个	猪 油六兩	（耗一兩半）
鷄 蛋	二个	水团粉	三錢半
味 之 素	二錢	料 酒	四錢
小茴香面	半分	葱姜絲	一錢
好 面 粉	六錢	清 湯	二兩
葱 椒 泥	一錢	精 鹽	三錢

(二) 制作方法

1. 將雞脯片成長一寸半、寬一寸、厚半分的片共十二片，剩下的雞肉剝成肉泥，放入蛋清（蛋黃留用）、料酒一錢、味之素一錢、水團粉二錢、精鹽一錢、蔥姜末、小茴香面拌勻，成為雞肉泥。再將菠菜葉切成同雞片大小的片十二片。

2. 把豬肉剔去筋雜，片成同雞片大小相同的片十二片，每片均用刀尖稍戳，否則肥肉易成卷。

3. 先取豬肉一片，敷上二分厚雞肉泥，再在雞肉泥上蓋上一片雞肉片，再在雞片上抹上一層雞肉泥，蓋上一片菠菜葉，作成雞千十二塊。再用雞蛋黃和水團粉、面粉少許拌成蛋黃糊，然后在雞千肥肉的一面，沾上一層面粉，再沾上一層蛋黃糊。

4. 將豬油燒至五成熱時，放入雞千，至油溫提高至六成熱，雞千稍發硬時，翻過來再炸。炸至呈淡黃色時，將油泌出，放入清湯和剩余的味之素、精鹽、蔥椒泥，再移至微火上煨燉，燉至湯汁將干時即成。

（三）特 點

此菜色澤鮮艷，黃綠相映，既美觀又好吃。

四二、糟 油 口 條

（一）原 料

豬 舌	一斤	香 糟	五錢
香 油	二兩	蔥姜絲	六錢
清 湯	一斤	五香粉	五錢
味之素	一錢	精 鹽	三錢
蔥椒泥	一錢	料 酒	五錢

(二) 制作方法

1. 將猪舌洗淨，在沸水內川过后，刮去舌皮，用水洗淨，与葱姜絲、五香粉、精鹽、清湯（十五兩）一起放入勺內煮烂，取出猪舌切成長一寸半、厚半分、寬五分的片。

2. 把味之素、料酒、清湯（一兩）在碗內拌勻，將香油在勺內燒至八成熱時，放入香糟，炸為油糟，倒在有味之素的碗內。再把糟渣撈淨，放入口條，浸泡約三十分鐘撈出，擺在盤內即成。

(三) 特 点

此菜口味清淡，肉嫩而香，特別是經糟油浸泡后別有風味。

四三、綉球鷄胗

(一) 原 料

鷄胗	一斤	肥瘦猪肉	二兩
葱	五錢	姜	二錢
桂皮	一錢	茴香	一錢
丁香	一錢	花椒	一錢
砂仁	一錢	草果	一个
深色醬油	四兩	白芷	一錢
料酒	六錢		

(二) 制作方法

1. 把鷄胗切成兩半，撕去內里黃皮，用水洗淨，再每隔一分鏹一刀，並用沸水川过。猪肉切成四片。

2. 將葱、姜、花椒、砂仁、桂皮、茴香、白芷、丁香、草果用淨布包好，与鷄胗、猪肉、清湯、深色醬油、料酒一起放入勺內，用旺火燒开后，撇去浮沫，再煮三小时撈出鷄

胗即成（不用湯和肉）。

（三）特 点

此菜煮后鷄胗形似綉球，味道鮮美，軟而有勁。

四四、什 錦 鴨 羹

（一）原 料

熟鴨肉	六兩	火腿	三錢
菜花	一兩	水發冬菇	三個
冬筍	一兩	水發口蘑	三個
魚骨	三錢	青豆	十粒
水發海參	三錢	水發蹄筋	二錢
豬油	一兩	清湯	十四兩
蔥姜末	五分	蔥椒泥	一錢
料酒	四錢	味之素	二錢
鹽水	三錢	水團粉	一錢

（二）制作方法

1. 把鴨肉、火腿、菜花、冬菇、冬筍、口蘑、魚骨、海參、蹄筋均切成二分見方的塊，與青豆一同用水川過。

2. 取豬油八錢燒至八成熱時，將蔥姜末稍炸後，再放入清湯、料酒、味之素、鹽水、蔥椒泥，然後放入火腿菜花、冬筍、冬菇、口蘑、魚骨、青豆、海參、蹄筋，燒開後撇去浮沫，用水團粉勾芡。再將鴨丁輕輕放入勺內，再放豬油二錢調勻即成。

（三）特 点

此菜白綠相間，很美觀，且清香異常，湯鮮菜嫩，入口即化。

四五、黃 燜 鴨 肝

(一) 原 料

鴨肝	十四兩	水發冬菇	六個
水發玉蘭片	一兩	豬油	二兩
醬油	二兩四錢	清湯	六兩
白糖	五錢	葱	五錢
蔥椒	一錢	姜	三錢
面醬	四錢	味之素	三錢
料酒	一兩		

(二) 制作方法

1. 將鴨肝在開水內氽過洗淨，切成五分寬的長條，用竹籤在每條鴨肝上划上一小口（使易進湯汁）。玉蘭片切成長一寸半、厚半分的片；冬菇每個切成兩半，均放至開水內氽過。

2. 取豬油一兩放在勺內，燒至七成熱時，放入白糖，炒至成鴨血紅時，放醬油、料酒、蔥椒（五分）、清湯、蔥姜、玉蘭片、冬菇拌勻，倒至碗內。再用豬油一兩燒至八成熱時，放入面醬稍煸，隨即放入鴨肝和煸好的冬菇、玉蘭片，將湯燴去一半時，撈出鴨肝，放至盤內。將湯汁用旺火再燴去一半；放入味之素、料酒、蔥椒（五分）調勻倒在鴨肝上即成。

(三) 特 點

此菜肝色紅潤，鮮嫩可口。

四六、鸡 燻 猴 头

(一) 原 料

猴头	一个(約六兩)	老母雞	一只
肥猪肉	二兩	金华火腿	四兩
茶筍	五錢	葱	三錢
姜	二錢	鷄油	二兩
味之素	八錢	料酒	三兩
砂仁	一个	葱姜泥	一錢
清湯	二斤	鮮花椒	一枝
精鹽	二錢	醬油	二兩

(二) 制作方法

1. 將猴头用沸水泡透，摘去边上的雜質，切成十二塊。
母雞退毛后，在肋下开膛取出五臟洗淨。

2. 將金华火腿切成十二片。茶筍用沸水川过劈为兩半后，切成寸段。猪肉切成長一寸、寬五分、厚一分的薄片。葱切成塊。姜切成片。

3. 將鷄油在勺內燒至七成热时，放入肥肉片、葱姜、鮮花椒、猴头、料酒一兩、味之素三錢、葱椒泥少許、醬油一兩，炆炒六分鐘，挑出葱姜，与茶筍、南腿裝入鷄腹內。

4. 將鷄摆至一品鍋內，放入清湯、醬油一兩、料酒二錢、味之素五錢、葱椒泥和挑出的葱姜，用淨布盖好，放入籠內蒸三小时半取出，揭去布盖，挑去葱姜即成。

(三) 特 点

此菜鮮香異常，且能開胃潤腸，吃时別有風味。

四七、鍋 燠 魚 肚

(一) 原 料

干魚肚	二兩	火腿	三錢
水發冬菇	二个	水發玉蘭片	一錢半
雞蛋黃	二个	水团粉	一錢半
好面粉	二錢	鹽水	三錢
料酒	三錢	味之素	二錢
青豆	八个	碱	三錢
猪油	二兩	葱姜絲	一錢
清湯	四兩	植物油	三斤(耗一兩)

(二) 制作方法

1. 將植物油在勺內燒至八成熱時，將魚肚放入，隨即移至微火上炸，待油溫降低後，再移至中火上，將油燒至八成熱時，再移至微火上。如此三次，炸至魚肚呈淡黃色時撈出，放至溫水內，並放入碱，將魚肚泡透，用手搓洗，並將油性擠出。然後片成長二寸、寬五分、厚五分的片，每片沾上一層面粉。

2. 將火腿、冬菇、玉蘭片切成細絲。把雞蛋黃、面粉、精鹽一錢半與水团粉拌成蛋黃糊。

3. 將猪油燒至六成熱，將魚肚沾上一層蛋黃糊，放至勺內煎二分鐘，翻過來再煎二分鐘。待煎至皮面見黃時，放入葱姜絲、青豆、玉蘭片、火腿、冬菇、清湯、鹽水一錢半，在微火上將湯燒盡，取出魚肚擺在盤內即成。

(三) 特点

此菜味美可口，顏色鮮艷。

四八、奶湯魚肚

(一) 原 料

水發魚肚	二兩	火腿	二錢
口蘑	十个	苔菜花	十支
姜汁	二錢	植物油	二斤(耗一兩)
奶湯	一斤四兩	鷄油	五錢
豬油	二兩	大蔥	一兩
味之素	五錢	鹽水	四錢
蔥椒泥	一錢	料酒	六錢

(二) 制作方法

1. 將水發魚肚切成長二寸、寬三分、厚三分的條，並用沸水川過。火腿切成長一寸的薄片。蔥切為寸段。口蘑洗淨，切為兩半。苔菜花用沸水川過。

2. 用豬油二兩在勺內燒至八成熱時，放入蔥段，炸至蔥呈淡黃色時倒入奶湯，將蔥撈出，用旺火將奶湯燒去四分之一。再放入鹽水、姜汁、味之素、料酒、蔥椒、苔菜花、口蘑、火腿、魚肚，燒开后倒入碗內，淋上鷄油即成。

(三) 特 點

此菜湯鮮味美，顏色鮮艷，既美觀又好吃。

四九、醃 荷 包 鯽 魚

(一) 原 料

鯽魚	一條(一斤半)	肥瘦豬肉	二兩
火腿	三錢	水發海參	一錢

水發玉蘭片	一錢	水發魚肚	一錢
水發冬菇	一個	口蘑	二個
青豆	十粒	植物油	一斤半(耗二兩)
豬油	一兩半	清湯	十二兩
料酒	八錢	白糖	二錢
蔥末	三錢	姜末	一錢
味之素	三錢	蔥椒泥	一錢
明油	八錢	深色醬油	二兩

(二) 制作方法

1. 將鯽魚去鱗，挖去兩腮，再在魚脊背上開膛，取出五臟，用清水洗淨。將豬肉、火腿、海參、玉蘭片、魚肚、冬菇、口蘑均切成豆粒大小的塊，用深色醬油四錢、蔥椒泥、料酒一錢、味之素一錢半、蔥二錢、姜五分、豬油三錢拌好，裝入魚腹內，用竹籤將魚脊背刀口別住。

2. 將植物油燒至八成熱時，將魚下勻炸六分鐘撈出。另用豬油一兩二錢燒至八成熱時，放入蔥一錢、姜五分、深色醬油一兩六錢、清湯、味之素一錢半、料酒七錢、白糖，隨即將魚放入勺內，沸后用微火煨燻，燻至湯去一半時，將魚撈出，放至盤內。再將明油放入湯內拌勻后澆在魚上即成。

(三) 特 點

此菜顏色紅潤，魚鮮味美，別有風味。

五〇、清 燉 元 魚

(一) 原 料

元魚	二斤	肥瘦豬肉	二兩
清湯	一斤二兩	豬油	二兩

料酒	五錢	蔥椒泥	一錢
醬油	二兩	蔥蒜末	四錢
姜末	一錢		

(二) 制作方法

1. 先將元魚用刀將頭剝去，放至勺內加清水三斤燒开后，撈出刮去黑皮，撕下硬蓋，取出五臟，剝去四爪，再將元魚剝成六分見方的塊。豬肉切成長一寸半、厚一分、寬四分的片。

2. 將豬油二兩在勺內燒至七成熱時，將元魚與肉片，醬油放至勺內燜三分鐘，隨即烹入料酒三錢、醬油、味之素、蔥椒泥、清湯，再用微火燉一小時半。然后用旺火燒沸，撇去浮沫，再放料酒二錢即成。

(三) 特 點

此菜湯鮮味美，肉綿軟而不膩，富有營養。

五一、燴 活 蝦

(一) 原 料

活蝦	半斤	蔥	五錢
姜	三錢	料酒	三兩
深色醬油	二兩半	蔥椒泥	一錢
鮮花椒	一枝		

(二) 制作方法

1. 將活蝦剪去鬚爪和蝦槍，用清水洗淨空干，放在盤內。

2. 將蔥和姜切成豆粒大小的斜方塊。鮮花椒用刀稍拍，與蔥椒泥、深色醬油、料酒合在一起，倒在蝦上用碗扣住，稍燴片刻即成。

(三) 特 点

此菜清淡鲜美，为佐酒佳肴。

五二、七 星 螃 蟹

(一) 原 料

活螃蟹	七个	火腿末	三錢
清 湯	二兩	熟青豆	廿一个
雞蛋清	三个	葱 末	二錢
姜 末	一錢	味之素	二錢
料 酒	三錢	鹽 水	三錢

(二) 制作方法

1. 將螃蟹洗淨，放至盤內，上籠用旺火蒸半小時取出。再揭開蟹蓋，將螃蟹各部分的蟹肉剔出，放至碗內，用鹽水一錢半、料酒一錢半、味之素一錢拌勻，平分在七個螃蟹蓋內。

2. 將雞蛋清、清湯、料酒一錢半、味之素一錢和鹽水一錢半拌勻平分在七個螃蟹蓋內。然後將螃蟹擺在盤內成七星狀（盤邊擺六個，頭朝外，中間擺一個，頭朝上），放至籠內蒸三分鐘取出。再撒上火腿末，並將青豆分放在螃蟹上，再上籠蒸六分鐘即成。

(三) 特 点

此菜形如七星，吃時清香撲鼻。

五三、醃 銀 瓜

(一) 原 料

白色甜瓜	二个(二斤)	玉米	一兩
------	--------	----	----

江米	一兩	桔餅	二个
云棗	四錢	桂元肉	二錢
青梅	三錢	瓜菜	二錢
核桃仁	三錢	白糖	六兩
桂花醬	一錢	猪油	一兩
青紅絲	一錢	瓜子仁	五分
水發蓮子	十二个		

(二) 制作方法

1. 先將甜瓜削去外皮，用小刀在瓜的中間刻一四方小口，用手掏出子和瓜瓤，沖洗干淨。

2. 將玉米、江米淘洗潔淨，在沸水內煮至六成熟撈出。桔餅、核桃仁、青梅、瓜條、桂元肉、云棗均切成豆粒大小的方塊，與猪油、白糖（四兩）、桂花醬、蓮子拌在一起，分填在兩個瓜內。再將刻下的瓜肉將瓜口蓋好，用盤盛載放至籠內蒸一小時取出。

3. 將白糖二兩放至勺內，加清水一兩半在微火上燒成糖乳（發黏時），倒在瓜上，再撒上青紅絲，瓜子仁即成。

(三) 特 点

此菜顏色潔白，香甜可口，為一種甜食。

五四、干 烂 虾 仁

（从五四到六〇共七种菜根据济南市食兆麟①厨师烹制經驗整理）

(一) 原 料

活蝦	二斤	鷄蛋清	一个
猪油六兩	（耗一兩）	团粉	四錢
醬油	四錢	料酒	三錢
葱姜末	少許	精鹽	少許

(二) 制作方法

1. 將活蝦去皮摘淨，放入雞蛋、團粉、精鹽、拌勻、稍醃片刻（團粉不可過多，否則易炸成蝦塊）。

2. 將豬油用旺火燒開，放入拌好的蝦仁，隨即用筷子將成塊者撥開，此時動作要快，否則即炸成蝦塊。炸至皮面呈淺紅色時撈出，將油空干，倒入鍋內，隨即將醬油、料酒、蔥姜末調勻烹入即可。

3. 蝦仁下鍋後，要立即用筷子撥弄，不可停止，炸好後即成為个个相連的長條。

(三) 特 點

此菜外焦里嫩，無湯無油，每個蝦均首尾相連，動一個則全盤皆動，但又不是一个餅，這就是袁廚師炒蝦仁的特殊之處。

① 袁兆麟廚師自幼即隨其父名廚師袁法學藝，從清光緒年間以來，即在濟南市興城樓、百花村、源興樓等飯店以及北京、天津、沈陽、西安等地各名菜館任廚師，對山東菜的烹調有豐富的經驗。他的烹制特點是遵循舊法，講究色、味和火候，專以奶湯和清湯調味，不用味之素，因而自成一派。特別是他之“炒蝦仁”與眾不同，一望而知為袁所作，顧客盛讚為“袁家菜”。

五五、面 包 爆 蝦 仁

(一) 原 料

淨蝦仁	六兩	雞蛋清	半个
團粉	四錢	面包	三兩
精鹽	一分	清湯	半碗
料酒	少許	植物油	六兩(耗二兩)
醬油	四錢		

(二) 制作方法

1. 將面包去皮切成指甲大小的薄片。蝦仁放入碗內，放入蛋清、精鹽和團粉二錢拌勻。

2. 將油用旺火燒開，將面包片放入鍋內，炸至呈黃色時撈出。另換植物油燒開，將拌好的蝦仁下入鍋內，用手勺攪動，成塊者即用手勺撥開，至蝦仁呈現淺紅色時撈出，倒去植物油，仍將蝦仁倒至鍋內。

3. 清湯放入鍋內，將醬油、料酒、團粉二錢攪勻后，放入鍋內，開起后倒入炸好的面包片拌勻即成。

(三) 特 點

此菜面包魚脆，蝦仁鮮嫩。

五六、蜜 膳 蓮 子

(一) 原 料

水發蓮子	十二兩	冰糖	七兩
白蜜	一兩	桂花醬	三分
豬油	少許		

(二) 制作方法

1. 用砂鍋放入清水兩茶碗，加入冰糖煮开后，撇去表面的黑色雜質，放入水發淨蓮子，用微火燉煮，至湯快干時，放入白蜜、桂花醬盛入碗內。

2. 制作時糖不宜太多，太多了蓮子不爛，但糖少蓮子容易開花。

(三) 特 點

香甜適口，入口即爛。

五七、大 燒 魚

(一) 原 料

黃河鯉魚	一條（一斤）	植物油	一斤 （耗三兩）
醬油	六錢	甜面醬	一錢
白糖	一錢	清湯	半碗
蔥姜末	少許	料酒	三錢

(二) 制作方法

1. 將魚去鱗，取出五臟，挖去兩腮，洗淨，用刀每隔七分寬，在魚的兩面斜划一刀，深度約四分左右。

2. 將油用旺火燒開，將魚放入鍋內炸至呈現黃色時撈出。另用植物油一兩燒熱，放入蔥姜末，白糖，炒至糖沫浮起發黃時，放入甜面醬拌勻，至無水汽時加入料酒，醬油，再放清湯，而後將魚平放鍋內用微火煨燉，燉至湯去一半時，用手勺將魚翻轉，繼續煨燉至全部湯汁浸入魚內即可。

(三) 特 點

此菜魚嫩味美，清香可口。

五八、松 子 豆 腐

(一) 原 料

南豆腐	一斤	白糖	四兩半
深色醬油	八錢	植物油	一兩半
清湯	半碗	松子末	少許
火腿末	一錢		

(二) 制作方法

1. 將南豆腐切成五分見方的小塊，放至鍋內用開水氽，氽至豆腐漂于水面時撈出，空去水分，放到砂鍋內。

2. 將植物油燒開，放入白糖半兩，炒至糖色微紅時，放入深色醬油，清湯，再加白糖四兩、松子末、火腿末，倒入砂鍋內用微火燉，至湯將干時即成（此時豆腐里外顏色一樣，盛入碗內后油吱吱聲好久不停）。

（三）特 點

此菜清香嫩甜，味美可口。

五九、九 轉 大 腸^①

（一）原 料

豬肥大腸	三條	植物油	一斤（耗二兩）
深色醬油	八錢	醋	八錢
白糖	四兩	料酒	少許
蔥姜蒜末	少許	胡椒面	少許
肉桂面	少許	花椒油	少許
芫荽末	少許	白矾	五錢

（二）制作方法

1. 將大腸去瘦留肥，先用白矾撒佈在大腸上，用手搓洗，去其臊氣，用清水洗淨（洗時腸內脂肪不可去淨）。然後將腸的兩端用麻繩捆住，在清水內煮爛，撈出再放入涼水內洗淨，切成長六分的小塊。

2. 用旺火將油燒熱，將切好的大腸放入，炸至肉呈焦色紅時，將油瀝出，放入清湯（漫過大腸）、深色醬油、醋、料酒、白糖用微火燉至湯汁將干時，放入蔥末、蒜末、胡椒面、肉桂面、花椒油拌勻，盛在碗內，再撒上芫荽末即成。

(三) 特 点

此菜五味俱全，腸爛适口。

① 九轉大腸是山東名菜，有兩種作法，本書除介紹張繼興廚師所制以外，
這里又介紹了袁廚師的制法。另外，在中國名菜譜第三輯中所介紹的全聚德的九
轉肥腸，其制法雖系以山東制法為宗，但已有改變。

六〇、油 潑 豆 芽

(一) 原 料

豇豆芽	五斤（用五兩）	韭菜	五斤（用一兩）
香油	三斤（耗一兩）	精鹽	二錢

(二) 制作方法

1. 將豇豆芽長短相等（長一寸）、粗細相等（粗大者好）者挑出五兩，摘去根頭，洗淨空干。韭菜剝去韭菜葉和外皮，取出中間綠心（共嫩葉三個后端相連，上下重疊，狀如鴨舌），選其長短相等者（約一寸）摻入豆芽，放入漏勺內。

2. 將香油燒熱至冒青煙時，用手勺舀着熱油，均勻地澆在豆芽上，油隨漏隨澆，約澆四、五遍，至豆芽燙去豆氣，韭菜燙去韭菜性時，空干油，倒至盤內拌入精鹽即成。

3. 澆油時須注意油的熱度和次數，澆的過多則韭菜燙焦，豆芽發黃，過少則豆性及韭菜性不去。應特別注意色澤，保持豆芽嫩白，韭菜鮮綠為佳。

(三) 特 点

此菜為夏季食用的小菜，不用鍋炒，味清香而脆，翠白相間，色澤鮮明。

六一、糖醋鯉魚

(从六一到六七共七种菜根据济南市彭瑞厨师①烹制經驗整理)

(一) 原 料

黄河活鯉魚	一条一斤半	植物油	三斤(耗五兩)
洛口醋②	一兩	料酒	五錢
面粉	四兩	醬油	一兩
湿团粉	二兩	白糖	四兩
水發木耳	一錢	水發筍尖	一錢
荸薺	一錢	葱姜蒜絲	一錢
精鹽	五分	清湯	六兩

(二) 制作方法

1. 將魚刮去魚鱗，开膛取出五臟，挖去兩腮，每隔八分远鏹一刀，先直鏹五分深时，再斜鏹六分深。然后提提魚尾使刀口張开，將精鹽撒入刀口內稍醃，再將干面粉向各刀口撒匀，兩手分別拿住魚头和魚尾向面粉上反复沾匀。

2. 將植物油倒入鍋內，用旺火將油燒沸，手提魚尾放入油內（必須掌握油的热度，凉則不易上色，魚尾不能翹起；过热則外糊焦而內肉不熟），其刀口立即張开。此时用鍋鏟將魚托住（以免沾鍋有碍魚的完整），二分鐘后用鏟把魚推向鍋边，魚身即成弓形，魚脊朝下，炸二分鐘，翻过来使魚腹朝下再炸二分鐘。然后把魚身放平，用鏟將魚头按入油內，魚尾翹起再炸二分鐘。共需八分鐘炸透，呈現金黃色时，取出摆在盤內（如圖4）。

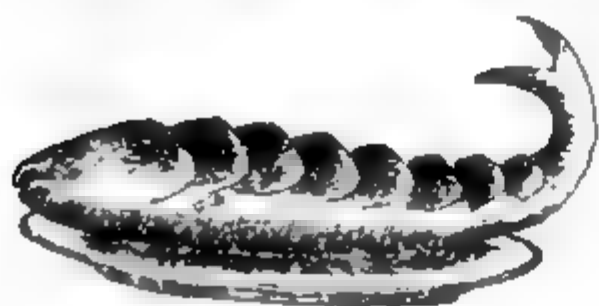


圖 4 糖醋鯉魚

3. 將植物油二兩燒热，放入葱、姜、蒜末，再烹入洛口

醋，同时加入調好的混合配料、水發木耳、筍尖、荸薺（入開水川過，把筍尖、荸薺切成薄片）、高湯、料酒、白糖、濕團粉等，燒沸成芡，快速出勺，澆到魚上，其汁冒泡有吱啦聲即成。

4. 按照濟南習慣，魚肉吃完后，留下魚的头尾，可以作一碗味美适口的“砸魚湯”。其作法是：將盤內剩汁及头尾放入勺內，用鉄勺將魚头砸碎（大魚骨挑出不用），再放清湯十二兩。把洛口醋一兩，芫荽、青蒜末各一錢，胡椒面五分均放入空碗內。至湯煮沸后倒入即成。此湯香氣撲鼻，有酸甜香辣咸五味調和之美。

（三）特 点

此魚生于黃河深淵，头尾金黃，全身鱗亮。此菜味香酥酸甜，微咸，魚肉嫩，夏天更嫩，最為鮮醇适口。為濟南市洛口鎮黃河鯉魚的有名吃法。

① 彭珂原在濟南市洛口鎮繼鎮園飯庄（已歇業）任廚師，有五十余年烹調經驗，特別對烹制黃河鯉魚有專長。

② 洛口醋：洛口鎮在濟南市北黃河南岸，所制醋采用高粱加黃米為原料，釀成后經過三個伏天日光的曝曬，名為“三伏老醋”。其顏色如同黃河水一樣，味道醇厚，酸而微甜，醋香甚濃。

六二、鴛 鴦 魚 扇

（一）原 料

黃河鯉魚	一條（一斤左右）	植物油	一斤（約耗三兩）
醬油	一兩	精鹽	三錢
味之素	二錢	料酒	五錢
蔥姜絲	二錢	白糖	一兩
濕團粉	五錢	清湯	十兩

(二) 制作方法

1. 鯉魚剝去魚鱗，剖出五臟，挖去兩腮，剔去魚脊的大骨，割去魚尾。從魚脊切分兩扇。將正面划上八刀，深二分，再用水洗淨粘液，放入油鍋內（微火）過油，先炸正面（約一分鐘），再炸里面（約一分鐘），取出。

2. 把植物油五錢燒熱，加入清湯五兩、醬油一兩、料酒二錢半，蔥姜末一錢、白糖一兩，再將一扇魚入勺燒透（約五分鐘），而后取出擺到盤子的一邊。湯內加濕團粉二錢半勾芡，澆到魚的身上。

3. 再把植物油五錢燒熱，加入清湯五兩、精鹽三錢、料酒二錢半、味之素二錢、蔥姜末一錢，把另一扇魚放入，燒透后取出擺在盤中另一邊。湯內加濕團粉二錢半勾芡，澆到這一魚扇上即成。

(三) 特 點

此菜是一魚兩吃，其色味均不同：一扇紅色，味咸甜，一扇白色，味香咸。二扇並排擺在盤中，因而命名為鴛鴦魚扇，系濟南名菜。

六三、雪 花 鴨 肝

(一) 原 料

鴨肝	四兩	料酒	五錢
味之素	二錢	雞蛋清	一兩
精鹽	五分	干團粉	五錢
面粉	二錢	豬油	一斤(耗二兩)
細面包末	一兩		

(二) 制作方法

1. 先將鴨肝洗淨，片成十六片半分厚的薄片，加精鹽稍

2. 將料酒、雞蛋清、干團粉、味之素、面粉調勻成糊，把鴨肝片的兩面均沾上糊，再在一面沾上面包末。

3. 把油勺放到旺火上，油熱後將鴨肝一片片地放入炸透（約二分鐘），取出有面包末的一面朝下，掛白糊的這一面朝上，整齊地擺在盤內即成。

（三）特 點

此菜一片兩色，味道香醇，軟而不膩，系濟南名吃。

六四、云 片 猴 頭

（一）原 料

干猴頭①	三兩	火腿	二兩
水發冬菇	二兩	水發筍尖	二兩
醬油	五錢	味之素	三錢
料酒	五錢	清湯	四兩
濕團粉	三錢		

（二）制作方法

將干猴頭用沸水燜一小時後取出洗淨，與冬菇、火腿筍尖等皆片成半分厚的薄片，像魚鱗式地一層層地擺在碗中，正面朝下。然後再把醬油、味之素、料酒、清湯調勻倒在猴頭碗中，上籠用旺火蒸兩小時取出，泌出湯後，翻扣在盤內（正面朝上）。再將泌出之湯倒在勺內燒沸，加濕團粉勾芡，澆在猴頭上面即成。

（三）特 點

此菜味清香，脆而鮮嫩，食之不膩，有紅、黃、白、黑

四种颜色，很美观。

① 猴头也名猴菜，是生在树槎间的一种菌类，皮外生有黄色的茸，体积与形象均近以猴子的头。以吉林产者为最佳，洛阳产品次之。

六五、丁香虾仁

(一) 原 料

鲜青虾仁	半斤	猪腰	四两
湿团粉	二两	鸡蛋清	五钱
酱油	五钱	精盐	一钱
料酒	五钱	味之素	三钱
猪油	一斤(耗一兩半)	清汤	一钱

(二) 制作方法

1. 先将猪腰切为二扇，去净腰臊，切成二分见方的块。每块中间用刀划一“十”字，用沸水川过，捞出空净水。

2. 将油勺放在旺火上烧至九成熟时。一手端青虾仁(以济南小清河的青虾为佳，剥去外壳)、一手拿铁筷将虾仁拨入油内，用铁筷速搅快翻。当虾仁呈现金黄色时，连油倒在箊篱上，紧接将虾仁和腰丁倒入勺内，随即将调成汁之料酒、味之素、酱油等加入，在旺火上接连颠翻数次即成。

(三) 特 点

此菜吃时香醇脆嫩，味美适口。

六六、火爆燎肉

(一) 原 料

猪臀尖肉(去皮)	十二两	酱油	一兩
甜面酱	五钱	料酒	五钱

香油	三錢	蔥姜絲、蒜片	共一錢
植物油	二兩		

(二) 制作方法

1. 將豬肉洗淨，剔去皮，片成長一寸半、寬八分，厚半分的薄片，放到盆子里，加蔥絲、姜絲、蒜片、深色醬油、甜面醬、香油和料酒拌勻醃約十分鐘。

2. 爐火生到十分旺時，坐上勺，加植物油二兩（油不能過多過少，過多則不易燃着，過少則易將肉片燎焦，所以必須準確地掌握用油的數量），待油燒到十二成熱時，立即將調好肉片傾入。這時火苗沿鍋沿直上，引燒鍋里油，火苗高達二尺多高，必須急速用手勺撥動肉片，並很快地顛動勺，使肉片在這火勢熊熊的沸油中半燎半炒，約三分鐘取出，與大蔥、甜面醬同吃。

(三) 特 點

此菜香嫩味美，略帶燎糊的魚味，顏色紫紅，為佐酒佳肴。此菜制作時火要大油要熱，技術要求較高，同時操作者雙臂須用布裹住以免灼傷。

六七、松 子 肚 卷

(一) 原 料

豬肚	一個(一斤半)	帶皮豬肉	三斤
五香面	五分	松子	二兩
醬油	半斤	精鹽	二兩
蔥姜	一兩		

(二) 制作方法

1. 先將豬肚放入鍋內，加水煮沸，五分鐘後撈出，將肚翻過，加白矾和鹽，用兩手緊搓，去淨粘液，再用淨水刷淨。

把猪肉切成長一寸，寬五分、厚二分的条，每条均帶有肉皮，灌入肚內，煮后切时肚里即呈現金黄色的肉冻。

2. 把五香面、松子、醬油、精鹽、葱姜絲拌勻，裝入肚內，用竹籤將開口处別住，下入醬湯鍋內。此湯用清水二十斤、深色醬油二斤、大鹽一斤制成，每次可煮肚五个，以后可繼續使用。用微火煮四小时，撈出放在木盤上，用一尺見方的白布將肚包住，上复一平板，再压上二十斤左右的石头將肚压平（使易于切片）成为扁形即成。

（三）特 点

此菜吃时切成薄片，色分紅白，味美适口，最适于下酒。

六八、琉 璃 肉

（从六八到七三共六种菜根据济南市刘永庆厨师①烹制經驗整理）

（一）原 料

猪臀尖肉	半斤	雞蛋	一个
白糖	四兩	植物油	一斤（耗二兩）
干团粉	一兩	香油	一兩
面粉	少許		

（二）制作方法

1. 猪肉切成一分半見方、長一寸的肉条，放入雞蛋、团粉、面粉拌勻。

2. 將油用旺火燒至 80 度热时放入肉条，炸至呈現金黄色和肉条起酥时撈出。

3. 另將香油放至勺內，用慢火燒溫后放入白糖，熬至起紅泡时（火要适中不可过大，动作要快，否則易苦）放入炸好的肉条，拌勻后倒至盤內，晾涼后即可食用。

(三) 特 点

此菜外皮光亮,酥脆香甜。

① 刘永庆厨师自十五岁即在济南随名厨师馮德林學習烹調技艺,后在济南百花村、东魯飯店、洪源樓等著名飯店担任厨师达三十余年,經驗丰富,特別对講求火候的名菜如爆炒、湯爆、蜜炙等方面有独到之处。

六九、炒 腰 花

(一) 原 料

猪腰子	六兩	水發筍片	一兩
水發木耳	一兩	植物油	半斤(耗一兩)
水团粉	半兩	嫩青菜(隨季节选用)	少許
荸薺	一兩	醬油	五錢
醋	五錢	精鹽	少許
葱姜蒜	少許		

(二) 制作方法

1. 將腰子剝去外皮,用刀从中片成兩扇,去淨腰臊,洗淨后,用刀在片开的一面鐫成一分寬的斜十字花紋,再切成寬五分、長一寸的小塊(炒熟后即卷成麦穗狀),放入团粉,精鹽拌勻。

2. 將木耳摘去根。荸薺去皮切成薄片。青菜在开水內燙熟。葱、姜、蒜切成細末。

3. 用旺火將油燒熱,放入猪腰,用手勺撥散后,隨即撈出,動作要迅速。再把油三錢放入鍋內燒熱,放入葱姜蒜末,稍炒后,再放入荸薺、筍片、木耳、青菜,隨即烹醋,放入醬油、清湯和团粉少許,炒后再放入腰子拌勻即成。

(三) 特 点

此菜香嫩色美,宜于下酒。

七〇、烩鴨胰

(一) 原 料

鴨胰	二兩	水發玉蘭片	二兩
火腿	一兩	水發冬菇	一兩
團粉	少許	醬油	五錢
香油	五錢	花椒油①	少許
味之素	少許	葱	少許
清湯	一碗	料酒	少許

(二) 制作方法

1. 將鴨胰洗淨，放入鍋內稍煮，水开后立即撈出，放入湯碗內。玉蘭片切成一分寬的薄片。冬菇切成長一寸的扁條。

2. 將清湯在鍋內燒開，放入冬菇、玉蘭片、醬油、火腿、料酒、味之素、精鹽少許，開鍋后放入團粉、花椒油制成乳汁，倒入鴨胰碗內即成（欲吃酸辣時則加入胡椒面、醋少許）。

(三) 特 点

此菜肉質軟嫩，湯鮮味美，既好吃又美觀。

① 花椒油：香油在鍋內燒熱后，放入花椒、葱末稍炸后，撈出花椒葱末即成。

七一、炸灌湯丸子

(一) 原 料

瘦豬肉	六兩	鷄蛋清	一个
面包	二兩	植物油	一斤(耗三兩)

高湯冻子①	二兩	干团粉	一兩
五香面 (花椒面辣醬面均可)少許		精鹽	少許

(二) 制作方法

1. 瘦猪肉剝成肉泥，放入鷄蛋清、团粉、精鹽攪拌均勻。高湯冻子切成二分見方的小塊。面包去皮搓成細末。
2. 取肉泥約五錢，包入高湯冻子一塊做成直徑約七分的丸子，放入面包末內使它沾上一層。
3. 將植物油燒至50度熱（油的溫度最高不能超過80度熱），把丸子放入油內，炸至呈現黃色即可。
4. 吃時蘸用五香面。

(三) 特 点

此菜色黃味美，外皮酥脆，內帶高湯，有特殊風味。

① 高湯冻子 系用猪肉皮在高湯內蒸爛后，將肉皮取出，湯冷卻后即成。

七二、黃 葱 燒 蹄 筋

(一) 原 料

生蹄筋	五兩	植物油	一斤(耗三兩)
大葱	五兩	深色醬油	一兩
湿团粉	二錢	清湯	一碗
白糖	三錢	料酒	少許

(二) 制作方法

1. 將蹄筋用碱水刷洗干淨，放至溫油內（五成熱）用微火炸（火大則外面起炮，內部發硬不爛）。蹄筋入油后漸漸縮小，炸至蹄筋漸漸脹至原來長短撈出，放至開水內煮爛。再用水洗淨，並去淨兩端所帶的干肉。
2. 用油一兩燒開，放入白糖三錢，炒至糖發紅時，放

入蹄筋，炒至上色后，放深色醬油五錢、清湯半碗，用微火燉至湯將干时倒入盤之一边。

3. 葱剝皮后，切成長二寸的小条，放入热油內炸至色变黃时撈至碗內，加深色醬油三錢、料酒少許，放入籠內蒸爛后倒在蹄筋的一边。

4. 用清湯半碗、深色醬油二錢燒开后，用湿团粉勾芡，倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜葱香筋爛，味美可口。

七三、炸 面 包 鷄 塊

(一) 原 料

雞鷄	二只	植物油	一斤(耗油三兩)
面包	四兩	醬油	五錢
鷄蛋	一个	团粉	一錢
精鹽	二錢	料酒	少許
花椒粉	少許		

(二) 制作方法

1. 將雞鷄鷄脯、鷄腿剔去骨头，用刀在肉的兩面鑿成十字花紋，再切成核桃大小的小塊，用精鹽、醬油、鷄蛋、团粉、料酒拌勻。

2. 面包去皮搓成細末，放入盤內，然后將拌好的鷄塊放入面包末內，使沾上一層面包末。

3. 用旺火將油燒熱，放入鷄塊，炸到外焦色黃时撈出，撒上花椒粉即成。

(三) 特 点

此菜外焦里嫩，味美可口。

七四、把子肉

（根据济南市紀振華廚師^①烹制經驗整理）

（一）原 料

豬 肉(硬肋)	十斤	深色醬油	二斤半
五香面(用布包)	五錢	葱 姜 塊	共二兩
冰 糖	四兩	清 水	六 斤

（二）制作方法

1. 先將豬的硬肋取下，然後用刀剔淨肋條，將肉的周圍切齊（此肉五花肥瘦）。再用錫子將毛拔淨，用刀刮淨肉皮的粘液，切成長一寸半、寬一寸二分、厚四分的長條，每斤淨肉切八塊。每塊均用晒干的大明湖的蒲菜外皮（用溫水浸軟）捆好。

2. 將已捆好的肉用水洗淨後，連洗肉的水（內有脂肪）一齊放入鍋內，在旺火燒沸後，即把肉撈出。再把鍋里的湯燒沸，撇去浮沫，加醬油、五香面、蔥姜塊、冰糖，再把肉放入鍋內，上復鉄盆，用旺火煮沸後，再端到微火上燉（約二小時），其肉即爛。然後將浮油撇出（使吃時不膩口），把肉撈在盆里。再把湯燒沸清去浮沫，倒入肉盆內。臨吃時再加熱，以免肉在鍋里燉的過爛。

（三）特 點

此菜肉肥湯好，色澤鮮潤，有櫻桃般紅色，氣味清香，宜于熱吃。涼食不香，就大米飯吃最佳。

^① 紀振華原是濟南市大觀園趙家干飯舖的廚師，以擅長制把子肉聞名。他所制的把子肉，香爛味美，風行歷下，特加以介紹。

七五、燒面筋

(根據濟南市李壽堂廚師^①烹制經驗整理)

(一) 原 料

水面筋(藤花式)	半斤	水發玉蘭片	五錢
去皮荸薺	五錢	水發蓮子	一兩
水發白果	五錢	桂花醬	五分
白糖	半斤	甜面醬	二錢
植物油 - 二斤(耗一兩半)		濕團粉	二兩
花椒油	三分	糖色	一錢

(二) 制作方法

1. 將水面筋撕成條(長一寸半)，再把甜面醬、濕團粉倒入拌勻。
2. 將植物油燒八成熱時，把面筋下入，炸至發紅色即撈出。
3. 將勺放在旺火上，放入清水(約半斤)，再加糖色、桂花醬、白糖，燒一分鐘後，再把玉蘭片、蓮子、白果、荸薺(用沸水川過)和面筋一起倒入勺內，顛翻數次，見燒至湯稠時，加花椒油，倒在盤中即成。

(三) 特 點

此菜味美香甜，色澤光潤，適于佐酒。

^①李壽堂是濟南市市中區江家池涵泉樓的廚師，以擅長燒面筋聞名。特加以介紹。

七六、烤鴨條

(從七六到七八共三種菜根據濟南市張洪恩廚師^①經驗整理)

(一) 原 料

鮮豆腐皮	四十五張十兩	香油	四兩
------	--------	----	----

醬油

三兩

(二) 制作方法

1. 先將鮮豆腐皮四十二張切成絲，再橫切成三分長的段，加醬油、香油拌勻。

2. 鮮豆腐皮三張每張刷上醬油和香油后，疊在一起，把拌好的豆腐皮絲放在中間，卷好。

3. 用柏木鋸末燻烤：爐子內燒鋸末，爐子上有鉄篋，將“鴨条”放到鉄篋上，上邊用鉄盆扣严，燻烤至呈現紫黃色即成。

(三) 特 点

此菜外焦里嫩，味香質酥。

① 張洪恩系济南市历下区攤商，以擅長烹調濟南素筵席聞名。他所制素菜系祖傳，技藝高超，能制成鷄、鴨、魚、參狀，味美色艷，別有風味。特選擇三種加以介紹。

七七、五 香 面 筋

(一) 原 料

水面筋(过好油的)	一百塊	醬油	一斤
香油	四兩	五香面	一兩

(二) 制作方法

1. 先將水鍋放在旺火上，水沸時即將面筋放入，用勺輕翻數下，即撈出，再上籠蒸半小時。

2. 面筋蒸后放入醬油、香油、五香面，反復顛翻拌勻，使調料浸入面筋即成。

(三) 特 点

此菜味道醇香，為佐酒佳肴，是濟南素菜中之名吃。

七八、黃 蘑 雞

(一) 原 料

干黃蘑	一斤	植物油三斤	(耗十三兩)
醬油	十兩	五香面	一兩
精鹽	一兩		

(二) 制作方法

1. 先將黃蘑用沸水泡好，再撈出用鹽滷去菌氣，逐個將蘑把摘去洗淨（水見澄清時洗淨），再撕成片放入盆內，加醬油、五香面調拌均勻。

2. 再將植物油三斤下勻用旺火燒熱，黃蘑分五次下勻炸（約耗油十三兩）至色道見黃即成。

(三) 特 点

此菜形同雞肉絲，味美香咸，多食不膩。

七九、干 炸 赤 鱗 魚

（从七九到八八共一〇种菜根据泰安市①烹制經驗整理）

(一) 原 料

大活赤鱗魚②	面粉	一兩半	
十條(約十二兩)			
植物油一斤半(耗二兩半)	花椒鹽	一錢	
精鹽	五分	花椒料酒	三錢

(二) 制作方法

先用刀把赤鱗魚腹部破一小口，取出內臟，洗淨后，每條魚腹內放花椒一粒、精鹽少許，再把魚放入花椒紹酒內醃約五分鐘。然后取出沾上薄薄的一層面粉，放入溫油內炸約十分鐘即熟。油溫不能太高，否則外焦而內不熟，在油過熱

时必须把鍋端离火位，慢慢的炸，炸成淺黃色即熟。吃时蘸花椒鹽。

(三) 特 点

活赤鱗魚生命力很强，下油鍋炸后，还可以活动，故炸成后魚尾成弯形，魚肉非常嫩。死魚炸后魚身直，肉發硬。

① 泰山是我国有名胜地，遊覽的人很多，相应的飲食業很發达，烹調技术很高，加之还有赤鱗魚、山豆苗、鹿角菜等泰山特产和泰安“三美”——白菜、豆腐、水，所以有些菜很有名。名厨师有陈靜、曹延印等。

② 赤鱗魚又名石鱗魚，其分水翅上有紅边，魚鱗閃閃發金光者为金赤鱗，質量最佳；顏色發青、黑者为青赤鱗和草赤鱗，質量較次。此魚仅产泰山上深泉塘石崖中，以魚虫为主要食料，山后黃溪河、山前黑龙潭所产較多。此魚的特点，第一是脂肪特多，在夏天將魚釣出置于石上，經太陽晒后，即只剩一張魚皮与一灘油；第二是沒有一点腥味；第三是产量少，不易捕捉。这种魚一般只能長到三寸長，有鋼笔桿般粗，天冷魚不出水，故夏天才能捕食，因此不但是泰山特产，且是一种非常名貴的食品。

八〇、青 采 赤 鱗 魚

(一) 原 料

大活赤鱗魚	十條	清湯	一斤半
	(約十二兩)		
花椒紹酒	二錢	醬油	二錢
精鹽	半錢	姜末	一錢
醋	二兩	胡椒粉	一分

(二) 制作方法

先把活赤鱗魚破腹取出五臟，洗淨后用开水煮熟，撈出放在大湯碗內。同时把好清湯放在勺內，加花椒紹酒、醬油、精鹽煮沸，舀入赤鱗魚碗內即成。吃时把醋加上碎姜末，制成“毛姜末”，分成四个小碟上桌拌食。

(三) 特 点

此魚毫無腥味，湯魚均鮮美。湯色稍代黃色。

八一、奶 湯 白 菜

(一) 原 料

泰安白菜心①	一斤半	奶湯	一斤
豬油	一兩半	精鹽	八分
蔥姜	各一塊	花椒紹酒	五錢
肥瘦火腿	一兩	鮮冬筍	三兩
冬菇	三兩		

(二) 制作方法

1. 先將白菜心切成二寸多長的段，再用手撕成三分寬的條。在靠近根部的一段還需用刀稍划，才能撕破。撕的白菜比切的白菜外形美觀，容易入味。

2. 把油燒到五成熱，放入蔥姜片，油到八成熱、蔥姜片焦黃時撈出不用（即所謂“吃蔥不見蔥”“吃姜不見姜”）。隨即把白菜在清水內涮一下，立即放入鍋內（用水涮的原因是避免白菜葉邊緣焦黃難看），約五分鐘把白菜內所含水分焯干（這樣才易吸收調料味），加入花椒紹酒三錢和精鹽炒勻，再加入奶湯煮十分鐘，白菜就爛了。然後加花椒紹酒二錢，即可盛入大湯碗內。

3. 火腿切成二寸長、五分寬、一分厚的薄長片，一邊肥一邊瘦（取其顏色一紅一白）共四片。冬筍剝去硬皮，切去根，再切成與火腿同樣大小的片（四片）。冬菇用開水泡，每個用斜刀切成三塊。將這三種原料，一片火腿，一片冬菇，一片冬筍，相間的擺在白菜上面即成。

(三) 特 点

此菜湯鮮美，有紅、白、黑、黃等顏色，白菜入口即化，特別好吃。

① 泰安大白菜

山东大白菜馳名全国，尤以泰安旧鎮村所产質量最佳，为泰安三美之一。此种白菜水分大，粗纖維少，味甜，吃到最后也沒有渣。白菜心是用此大白菜剝去大叶，所剝直徑約一寸半的菜心，用此作菜特別鮮嫩。

八二、珊瑚白菜

(一) 原 料

泰安白菜心	一斤半	紅辣椒	三斤
水發冬菇	五錢	鮮冬筍	三兩
白糖	二兩	醬油	一兩
料酒	二錢	醋	五錢
香油	一兩半	精鹽	一錢

(二) 制作方法

1. 白菜心放在開水內燙三分鐘，至仅熟時撈出，加精鹽八分拌勻稍醃，再用手擠去水，使易于吸收調料。然后把每棵白菜直切成四半（根部還須多划几刀），再橫切成一寸半長的段，在盤內擺好。

2. 冬筍去皮和根，与冬菇、辣椒均切成一寸半長、一分寬的絲。把香油燒到三成熱時放入紅辣椒絲、冬菇絲、冬筍絲炒二分鐘，再放白糖、醬油、醋、料酒、精鹽（二分）炒勻，加清水一兩半，燒三分鐘取出，蓋滿在白菜上即成。

(三) 特 点

此菜有紅白黑几种顏色，有酸、甜、咸、辣多种滋味，吃起来特別爽口，涼吃更好。

八三、干炸豆腐丸子

(一) 原 料

素安豆腐①	一斤半	蝦米	五錢
雞蛋	一个	甜醬姜芽末	五分
蔥末	五分	醬芫蘭末	五分
香菜末	五分	花椒面	二分
精鹽	五分	干团粉	一斤半(耗二兩)
花椒鹽	一碟	糖醋汁②	一盤

(二) 制作方法

1. 先將豆腐上籠蒸十五分鐘，不可過久，否則豆腐內成蜂窩狀。蒸好後取出，扣存算子上，空淨水。蒸的作用就是為了把豆腐內的水空淨，若不空淨，在炸時丸子內產生大量水蒸氣易使丸子破裂。待豆腐冷卻後放在盤內加雞蛋、蝦米（先用開水泡，再剝成碎末）、甜醬姜芽末（沒有時，可用姜末加甜面醬少許拌勻來代替）、蔥末、醬芫蘭末、香菜末、花椒面攪拌均勻，然後用手擠成豆腐丸子，放在团粉內滾動，沾滿团粉不要漏出豆腐，否則在炸的時候鼓出來形狀不美觀。

2. 把油燒到八成熱（此時油太涼，則丸子易散，炸不成個；油太熱則易焦，需將油鍋端在微火上或放在鍋圈上），將豆腐丸子放入勺內炸，並加以掂動，用鏟子將丸子輕輕地撥動，隨即用笊籬撈出，晾一、二分鐘，再放入溫油內，油鍋仍置旺火上。此時丸子遇熱則慢慢脹大，三、四分鐘後丸子周圍約脹大一分，至呈金黃色時撈出。為什麼在炸二分鐘後要把丸子撈出晾一下呢？因為這時油溫升高，很容易把丸子的皮炸焦，而不能脹身，吃起來發死而不嫩，晾過以後，丸子內的水分慢慢滲出，使丸子皮濕軟，遇熱則能脹身。這

是炸豆腐丸子，作到外焦里嫩的一个重要操作。

吃时蘸花椒鹽或糖醋汁均可。

(三) 特 点

制作豆腐丸子需有較高的技术，弄不好就炸不成丸子，或把丸子炸得太死，而不好吃。泰安厨师对豆腐丸子的制作有独到的研究，加上采用泰安豆腐作原料，調料使用得宜，因而外焦里嫩，味道特美。

① 泰安豆腐：这是“泰安三美”之一，因其磨漿細，点漿的技术很高，故極細嫩，含水量大，每一百斤豆子可作豆腐六百斤左右。用手掂起一塊豆腐来，發顫而不破裂，人称“泰安神豆腐”。

② 糖醋汁：先將植物油一兩半燒热，用葱、姜、蒜末少許煸鍋，再放白糖（二兩）烹上醋（半兩），隨將醬油（一兩）、清水（六兩）、团粉（半兩）調勻放入勾芡即成。

八四、鍋 燠 豆 腐

(一) 原 料

泰安豆腐	一斤半	鮮蝦仁	二兩半
雞蛋	二个	精鹽	四分
团粉	一錢	料酒	三錢
葱姜末	二分	醬油	三錢
面粉	三錢	猪油	一兩半
味之素	五分	清湯	一兩

(二) 制作方法

1. 豆腐 切成一寸半長、七分寬、三分厚的骨牌块，共三十六块。把雞蛋打破，取出蛋清，攪至起泡。把鮮蝦仁切成米粒大小的粒，加精鹽（三分）、团粉、料酒（一錢）、用力攪打，至有粘性为止。

2. 把豆腐按直三块、橫六块排好，平鋪在盤內，把調

好的蝦餡均勻地抹在上面，再把剩下的十八塊豆腐整齊地蓋在上面。然後上籠蒸十分鐘取出，扣在新布上瀝淨水，將雞蛋黃、料酒（一錢）、精鹽（一分）、味之素和面粉攪成蛋黃糊，先在大盤內抹上一層蛋黃糊，隨後將空淨水的豆腐放在上面，再在豆腐上抹上一層蛋黃糊。

3. 把勺放在微火上，豬油五錢均勻地淋滿勺內，將豆腐整個地放入。煎至底部成淺黃色時顛勺，把豆腐整塊地翻過來，隨即將清湯、醬油、料酒（一錢）調勻烹入，並用大盤蓋住，燜至汁盡，翻扣在盤內即成。

（三）特 點

此菜非常鮮嫩，顏色白黑透黃，有濃厚的蝦鮮味。

八五、水晶豆腐

（一）原 料

泰安豆腐	三斤	辣椒油	酌量
蒜 泥	酌量	醬 油	酌量
蝦 油	酌量	韭菜花醬	酌量
姜 末	酌量		

（二）制作方法

把豆腐切成一立方寸大小的塊，放在清水內用旺火煮沸，再用微火煮幾分鐘，盛在大湯碗內上桌。將豆腐撈出蘸上辣椒油、蒜泥、醬油、蝦油、韭菜花醬、姜末等食用（可按各人口味選擇調料）。

（三）特 點

此菜很嫩，而簡單易做。

八六、炒豆腐腦

(一) 原 料

泰安豆腐	一斤	蝦米	半兩
蔥姜蒜末	一錢	芫荽末	一錢
豬油渣	二兩	醬芫蘭末	二錢
醬油	一兩	料酒	二錢
團粉	三錢	清湯	二兩
味之素	五分	花椒油	一兩
豬油	一兩半		

(二) 制作方法

把豆腐上籠蒸十分鐘（用開水稍煮亦可），取出空淨水，如果豆腐較老時還須切成指甲般的薄片。豬油下勺用旺火燒到三成熱，放入蔥、姜、蒜末和蝦米末（蝦米用開水泡透，瀝成末）稍炸，放入豆腐與豬油渣（需嫩的，並瀝碎）、醬芫蘭末炒二分鐘，再把醬油、料酒、清湯調勻傾入勺內，沸冒即舀在盤內，再淋上花椒油即成。

(三) 特 點

此菜顏色有青有白，豆腐很嫩，非常好吃。

八七、炸山豆苗

(一) 原 料

泰山山豆苗	一兩半	面粉	一兩
雞蛋	一個	白酒	一分
精鹽	三分	豬油	一斤半（耗一兩半）

(二) 制作方法

把山豆苗掐成一寸多長的段，雞蛋、面粉、白酒、精鹽攪成糊。把豬油燒到六成熟時，將山豆苗沾上雞蛋糊下油炸二分鐘，至呈深黃色，形如小樹枝即成。

(三) 特 點

泰山山豆苗是泰山上野生的一種植物^①，形狀象豌豆苗，但系根生，清明節後長到四寸長時採食，非常嫩，經油炸後其味酥脆，有清香味。

^① 另有蝴蝶藍，也是泰山上一種特產野菜，葉長色青，花如蝴蝶，藍色，味清香，吃法與山豆苗同。

八八、奶 湯 鹿 角 菜

(一) 原 料

鹿角菜	半斤	奶湯	十兩
豬油	一兩半	精鹽	五分
料酒	二錢	團粉	二錢
味之素	四分	蔥姜	各一片
萊豆	三十粒		

(二) 制作方法

先將萊豆加清水一斤煮沸，把萊豆撈出不用。再把鹿角菜削去根洗淨，撕成碎片，放入萊豆湯中，煮沸撈出。因鹿角菜系野生植物，唯恐沾上蛇虫等毒液，經萊豆湯燙後可以避免中毒。

用旺火把豬油燒熱，放入蔥姜片炸焦撈出，再放入鹿角菜，燴二分鐘，加入奶湯、精鹽煮沸，放味之素、料酒、團粉即成。

(三) 特 點

此菜系泰山特產^①，生長在泰山頂大石崖下，夏天暴雨

过后長出，大者有一斤多重，形如鹿角，又像鷄冠花，与口蘑的顏色相同，其味鮮美。

① 另外泰山还有一种名为雷震蛾的特产，在夏天雨前暴雨后長出，須立即采下，如見太陽即成棉絮狀，而不能食用。它生長在隱蔽的陰湿的石崖縫中，一般不易見到。吃法与鹿角菜一样，可作湯菜亦可炒食。

八九、龍鳳雙腿

(从八九到九八共一〇种菜根据青島市春和樓①烹制經驗整理)

(一) 原 料

豬網油	十兩	淨大蝦	六兩
豬瘦肉	五兩	淨鷄肉	三兩
洋葱	二兩	料酒	一兩
辣醬油	三兩	香油	三兩
胡椒面	少許	植物油	二斤(耗四兩)
雞蛋	二个	团粉	二兩
鷄骨(每根一寸長)	十根	精鹽	二錢
味之素	五錢		

(二) 制作方法

1. 瘦猪肉切成一寸長、八分寬、一分厚的長方形片。大蝦洗淨，切成二分厚的薄片。鷄肉切成一寸長、八分寬、一分厚的長方形片。洋葱兩头用刀切去，剝去一層外皮，切成末。將猪瘦肉片、蝦片、鷄肉片、洋葱、胡椒面、料酒、香油、精鹽、味之素等用竹筷攪拌均匀做成餡，分成十份。將雞蛋打开，拌入团粉二兩，攪成蛋糊。

2. 猪網油(不要厚的，要用薄的)，洗淨后，放在菜墩上，割成十張四寸長、三寸寬的長方形片。取網油一片鋪在案上，再取餡一份，攤在網油的一角，在網油片四边抹上一層鷄蛋糊。另取鷄骨一根摆在餡的一边，讓它有一半在網油

外，然后包起来象鷄腿一样（如图5），包成十条，放在盤內，上籠蒸十分鐘左右（蒸透）取出，放在另一个盤內（因原盤

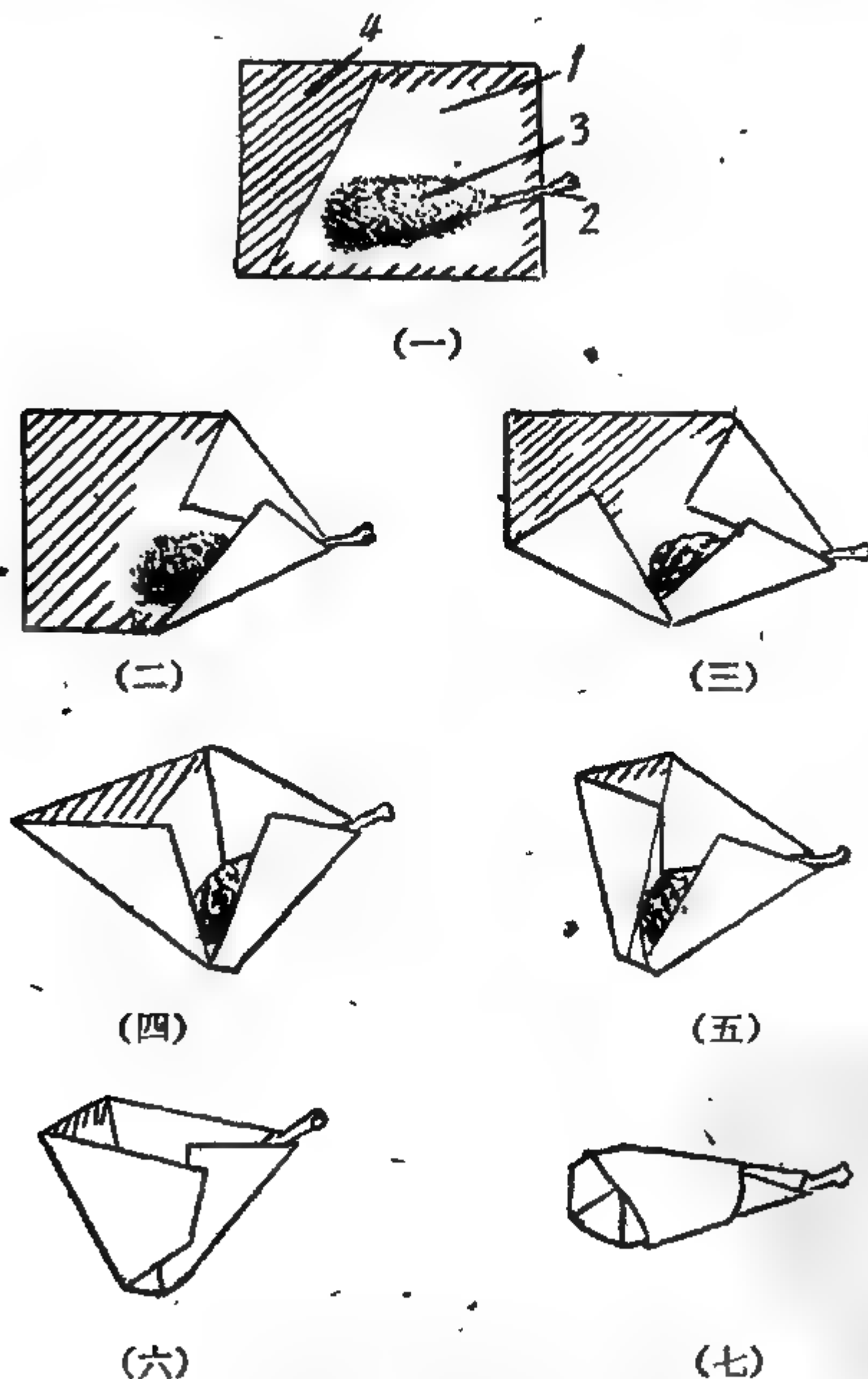


圖 5 龙凤双腿制作过程示意图

1—油皮；2—鷄腿骨；3—餡；4—鷄蛋糊。

內有湯，且熱，不適于沾團粉糊)。將團粉三兩，加入清水三兩攪成糊。

3. 把勻放在旺火上，倒入植物油兩斤，油熱后，將“鷄腿”沾好團粉糊，一個一個地放入油內炸，至呈金黃色時撈出即成。

(三) 特 點

此菜顏色金黃，外焦里嫩，味道香而不膩，深得顧客稱贊。為春和樓所最擅長的名菜之一。

① 春和樓是青島市最大的飯館，開業已有七十余年，專門制作筵席。該號廚師劉景倫有近四十年的烹調經驗，技藝精湛，為青島市有名廚師之一。其所制龍鳳雙腿、玫瑰鍋炸、白扒排翅等菜，一向極為顧客所稱贊。

九〇、薺菜黃魚卷

(一) 原 料

黃魚肉	三兩	肥豬肉	一兩
薺菜	一兩	荸薺	四個
蔥姜末	少許	料酒	二錢
雞蛋清	一個半	精鹽	五分
油皮	半張	小蘇打	五分
團粉	五錢	味之素	三分
面粉	二兩	香油	二錢
植物油	二斤(耗二兩)		

(二) 制作方法

1. 將黃魚肉切成一寸長、半分粗的絲；肥肉切成莖豆芽般的細絲。荸薺削去皮后，切成魚肉絲一樣的絲；薺菜洗淨，用開水燙一下，再用冷水洗淨，然後將水擠干切成末，同時加蔥姜末、雞蛋清(一個)、料酒、精鹽、香油、味之素

等用筷子攪拌均勻做成餡。將油皮半張切去硬邊，放在菜墩上，將餡的一半倒在油皮上理成長條，卷起成指頭粗的長卷。另將雞蛋清半個和團粉攪成細糊，將卷好的黃魚卷邊抹上細糊沾起盾，用刀割下來。再把另一半餡放在剩余的油皮上，同樣卷成卷（如圖6）。然後將長卷改刀，切成一寸長。再將面粉、蘇打和清水三兩和在一起，用手抓勻（切不可用筷子攪，以免把面粉攪起面筋）。

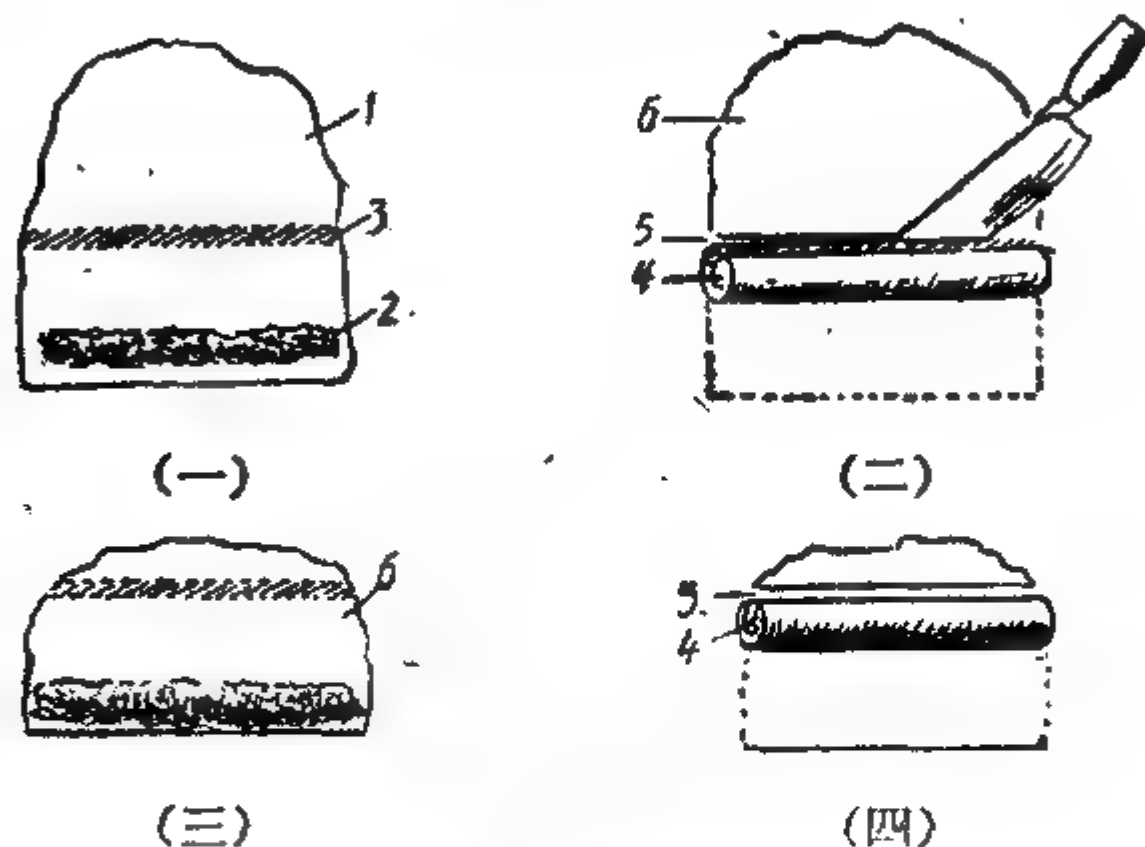


圖 6 菜黃魚卷

1—油皮，2—餡，3—面糊，4—卷，5—刀口，6—剩余部分。

2. 將勺放在火上，放入植物油二斤燒熱，然後將黃魚卷沾上面糊放入炸透，炸成金黃色即成。

(三) 特 點

此菜外焦里嫩，味美可口，別有風味。

九一、玫瑰鍋炸

(一) 原 料

雞蛋黃	四個	團粉	三兩
面粉	五錢	玫瑰醬	五錢
白糖	三兩	香蕉油	一滴

(二) 制作方法

1. 將雞蛋黃用筷子攪爛，然後將團粉（三兩）、面粉和清水（十二兩）混合在一起攪勻，炒勻內放入一點水，將混合的蛋黃全部倒入勺內，在微火上勤攪，攪熟成糊狀。另備盤子一個，盤底先用清水打濕，將攪好的蛋糊倒在盤內，待涼后變成軟糕。面案上放團粉一兩，將它攤開。然後把軟糕切成一寸長、三分厚的長方條，放在團粉上沾滿團粉。

2. 勺內放入植物油，油燒熱后，將軟糕條一一放入炸成金黃色，盛于盤內。另取淨勺放入清水四兩，再放白糖、玫瑰醬和剩余下來的團粉（加上一點水先和勻）勾上薄芡，澆在炸好的鍋炸上（先將芡做好，然後炸鍋炸）。

(三) 特 點

此菜外焦里嫩，香甜味美。

九二、八 珍 鷄 托

(一) 原 料

淨雞肉	三兩	豬肥肉	一兩
荸薺	二個	面包	三兩
海參	三分	冬菇	一個
冬筍	三分	青豆	六粒
蔥姜末	少許	精鹽	三分
味之素	三分	料酒	三分
水團粉	三分	植物油	一斤(耗二兩)
鷄湯	四兩	香油	一分
雞蛋清	一個		

(二) 制作方法

1. 將雞肉、肥肉剝成泥。荸薺切末。海參、冬筍、冬菇切成小方丁。面包去皮切成三片，每片長三寸、寬二寸、厚一分半。先將雞肉、肥肉泥、荸薺末、蔥姜末放在碗內，再放入鹽二分、雞蛋清、味之素(二分)攪拌均勻，抹在每片面包上。

2. 勺內放入植物油一斤，油燒至七成熱，將面包放入炸透，炸成金黃色時撈出，放在菜墩上，切成二寸長、三分寬小條。再一手用刀、另一手靠緊面包，前後一搓成斜條形，取二塊放在盤底，另一片放在上面。然後勺內放入植物油(一兩)、海參丁、筍丁、冬菇丁、青豆、料酒、鷄湯、味之素(一分)、水團粉(三分)勾好芡，再放入香油一分，出勺澆在面包上即成。

(三) 特 點

此菜顏色鮮艷，吃時香脆可口。

九三、奶 湯 大 腸

(一) 原 料

熟肥大腸	六兩	筍片	六片
油菜心	四片	火腿片	三片
精鹽	三分	味之素	三分
奶湯	十二兩	蔥	三錢
豬油	五錢		

(二) 制作方法

將大腸切開，切成一寸長，五分寬的長方條。將油菜心洗淨，用開水燙好。勺內放入豬油五錢，油熱時將大蔥

(切成段)放入勺內，待炸成黃色時即撈出蔥不要。勺內再加入奶湯、油菜心、大腸、火腿、精鹽、味之素，湯開后盛在湯盤內即成。

(三) 特 點

此菜味美而鮮，別有風味，是春和樓名菜之一。

九四、清 燉 加 吉 魚

(一) 原 料

加吉魚	一條(一斤左右)	肥瘦豬肉	一兩
油菜	二兩	蔥	半兩
姜	二錢	料酒	二錢
花椒	六粒	精鹽	一錢
味之素	三分	高湯	二斤
植物油	二兩		

(二) 制作方法

1. 將加吉魚(如圖7)開腹，去除五臟，刮去鱗后洗淨，在魚的兩面都切上十字花刀。



圖 7 加吉魚

2. 將勺內放入植物油二兩，油熱時放入花椒稍炸，取出花椒不要，再將魚的兩面煎成淺黃色，即放入蔥(切成段)、

姜(用刀一拍)、料酒,再放高湯,肥瘦豬肉(切成一寸長、半寸寬、半分厚的片)、精鹽,用微火燉二十分鐘左右。熟后將葱、姜撈出不要,加入味之素,將魚盛在盤內。然后將油菜洗淨,切成一寸長的條,放入勺內燒至湯稍開時,澆在盛魚盤內即成。

(三) 特 點

此菜味香而鮮美,不膩口。

九五、番 茄 松 子 蝦

(一) 原 料

大蝦肉	五兩	松子	二錢
青豆	十粒	葫蘿卜	一兩
冬菇	三個	番茄醬	三兩
白糖	一兩	精鹽	二分
味之素	三分	水團粉	三兩
鷄湯	三兩	植物油	二斤(耗三兩)
香油	一錢		

(二) 制作方法

1. 先將大蝦用冷水洗淨,剔出中間的泥綫(蝦腸子),用刀斜着切成一分厚的薄片,再將水團粉(二兩七錢)倒入大蝦片上,用手抓勻。將植物油倒入勺中,在旺火上燒七成熱后,將拌好的蝦片一片片放入勺內,炸成金黃色,撈出放在盤內。

2. 將松子外皮用刀拍碎,剝出松子仁,放入勺內炒熟,搓去它的外衣,用刀一拍即成碎塊。將葫蘿卜、冬菇洗淨,切成丁,和拍碎的松子塊、青豆、番茄醬、精鹽、白糖、味之素、團粉、鷄湯一起放入碗內。再將植物油一兩半放入勺

內，油熱后將碗內副料倒入勺內炒成稀汁，澆在炸好的蝦片上面即成。

(三) 特 點

此菜外焦而甜，並稍有松子香味。

九六、油 包 三 絲

(一) 原 料

蔥姜末	少許	火腿	五錢
冬筍	一兩	料酒	一錢
精鹽	一分	面粉	一兩半
香油	一錢	清水	三兩
植物油	二斤(耗二兩)	熟雞肉	五錢
小蘇打	一分	味之素	二分
豬網油	三兩		

(二) 制作方法

1. 將豬網油洗淨，切成一寸半長、一寸寬的片，再將火腿冬筍、雞肉切成絲，放在碗內；同時加入精鹽、蔥姜末、香油、料酒、味之素攪勻做成餡。將網油片攤在菜墩上，每片上放餡子少許卷成卷。另把清水三兩、面粉一兩半、蘇打一分和起來，攪勻成糊。

2. 將植物油二斤放入勺內，油燒至七成熱時，將做好的卷沾上面糊，一個一個地放入油內，炸成金黃色后撈出即成。

(三) 特 點

此菜外焦里嫩，味美而鮮。

九七、白扒排翅

(一) 原 料

白沙魚翅	二斤	豬油	四兩
鷄湯	一斤十二兩	水團粉	五錢
料酒	一兩	香油	三錢
味之素	三錢	大蔥	一兩
精鹽	五分	姜	五錢
鷄油	五錢		

(二) 制作方法

1. 先將魚翅用開水泡二小時，然後將砂刮乾淨，再用清水洗淨放入盤內，加水上籠蒸二小時取出，將魚骨魚肉剔出。再用清水洗淨，第二次上籠蒸一小時取出，泌去湯。再加上鷄湯十二兩、蔥五錢、姜二錢半、料酒五錢，第三次上籠蒸爛取出，泌去湯，拿掉蔥姜。

2. 把豬油倒入勺內，放在旺火上放入蔥姜稍炸，同時放入鷄湯一斤，湯開後去掉蔥姜。然後放入魚翅、味之素、料酒五錢、精鹽五分，再用水團粉五錢勾上芡，隨後放入香油三錢，盛于盤中，把魚翅擺整齊，魚翅上面澆上鷄油即成。

(三) 特 點

此菜呈白色，味道鮮醇，利口而不膩。

九八、香酥鴨

(一) 原 料

肥鴨	一只	生花椒皮	一錢
醬油	二兩	大料	一錢

精鹽	八錢	姜	五錢
植物油	二斤(耗三兩)	料酒	二錢
番茄醬	三兩	大葱	一兩

(二) 制作方法

1. 將鴨宰杀后除去毛和腸臟，洗淨，然后將生花椒皮和精鹽在鴨身內外搓勻，醃約三小時左右取出，放在大盤內，同時放入醬油、大料、姜（拍碎）和料酒后，放入籠屨用旺火蒸，到蒸爛時取出，空去原湯。

2. 將植物油二斤放入勺內，待油熱至冒烟時即放入鴨，先將鴨肚朝下，炸成火紅色時再翻過來，同樣炸成火紅色時即熟。然后取出放入盤內，再將番茄醬三兩放在小碟內蘸着吃。

(三) 特 点

此菜香酥味美，不膩。

九九、蠔 油 鮑 魚

（从九九到一〇六共八種菜根據青島市咖啡飯店①制作經驗整理）

(一) 原 料

淨鮮鮑魚肉	六兩	蠔油	五錢
料酒	二分	味之素	二分
蠔油	二分	水團粉	五錢
鷄湯	六兩		

(二) 制作方法

1. 把帶皮之鮮鮑魚揭去蓋壳，摘去腸子，挖取淨肉六兩，洗淨，切成薄片（越薄越好）再用開水燙一下，馬上撈出，不宜燙久，把水空淨。

2. 把炒勻放在爐上，先加上鷄湯、料酒、醬油、味之素燒开后，撇去湯沫，加入濕團粉勾芡，随后立即將蠔油和鮑魚片一起倒入熗炒一下，倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜呈銀紅色，吃時有特殊鮮味，是山東海產名菜。烹制時動作必須迅速，要掌握好火候，否則魚片老了，會嚼不動。

① 青島咖啡飯店開設在青島市中山路，是目前青島市高級飯店之一，設有中西兩餐部。中餐部掌灶程遠繁廚師，已有近四十年的烹調經驗，有較高的技術水平，特別擅長于烹制應時的海產品。

一〇〇、麻 汁 紫 鮑

(一) 原 料

干鮑魚	三兩	味之素	三分
醬油	一兩	白糖	二分
料酒	五分	水團粉	五錢
鷄湯	六兩	礪砂	二分
芝麻醬	一兩		

(二) 制作方法

1. 將干鮑魚放入鍋內，用開水煮四小時（五成爛）撈出，剔去原邊，剝上十字交叉花刀，再剝成段（大的分三段，小的兩段）。再放入鍋內，加上水，和礪砂煮四小時（完全爛透）后撈出，用清水洗淨。

2. 把炒勻放在爐上，先加入鷄湯，再放入鮑魚、味之素、白糖、料酒、醬油，燒开后撇去湯沫，用團粉勾芡，同時加入芝麻醬熗炒一下，倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜清香鮮美，營養豐富，是山東海產名菜。

一〇一、炒八帶魚

(一) 原 料

鮮八代魚肉	八兩	韭青	三兩
味之素	二分	精鹽	五分
料酒	二分	豬油	一兩半
高湯	五錢	香油	一分

(二) 制作方法

1. 將八帶魚（如圖8）肉在涼水中搓洗干淨，摘去頭上之黑墨，剝成四半，切成一寸長之塊，用開水一燙（不要太老），撈出將水空淨。把韭青洗淨，切成五分長之段。



圖 9 八帶魚

2. 把炒勺放在旺火上，加豬油燒熱，放八帶魚塊炒几

下，再加入高湯、茱青、料酒、精鹽、味之素炒一下，然後加入香油，炒勻即成。

(三) 特 點

此菜紅綠相間，很美觀，味道鮮美，為佐酒佳肴，多在春季食用。

一〇二、芙蓉蛤仁

(一) 原 料

淨蛤肉	四兩	高湯	六兩
雞蛋清	四個	味之素	四分
精鹽	一錢	火腿片	五錢
青豆	五錢	水團粉	五錢

(二) 制作方法

1. 把蛤蜊用水洗淨，在沸水中燙開嘴，挖出肉四兩，再用水洗淨。火腿切成五分長、二分寬、一分厚的薄片。

2. 把雞蛋清放入碗內，加入高湯二兩、精鹽五分、味之素二分，用力攪勻，放入籠屉內蒸五分鐘後取出（即為芙蓉）。

3. 炒勻放在爐火上，倒入高湯四兩，先加入蛤蜊肉、火腿片、青豆、味之素二分、精鹽五分和料酒，燒開後把浮沫撇淨，再用團粉勾芡，熗炒一下後倒入芙蓉盤內即成。

(三) 特 點

此菜制法系積累多年經驗而成。菜品潔白，摻有綠色青豆和紅色火腿，色調美觀，味道特別鮮美。

一〇三、雞蓉干貝

(一) 原 料

干貝	二兩半	雞芽子①	二个
精鹽	五分	味之素	一分
料酒	二分	高湯	四兩
火腿	二錢	雞蛋清	二个
水团粉	五錢		

(二) 制作方法

1. 雞芽子剔去筋，用刀背砸成泥，放入碗內，加上雞蛋清調勻，成為雞蓉。把干貝洗淨，放入籠屉內蒸一小時半，蒸爛後取出。火腿切成小米大的細末。

2. 把炒勺在火爐上，加入高湯，再加入干貝、料酒、精鹽、味之素，燒開後撇去湯沫，加团粉勾“二流芡”（比軟薄芡稍濃），再把雞蓉加入炒勻，盛入盤內，撒上火腿末即成。

(三) 特 点

此菜呈白、黃、紅三色，像一朵芙蓉大花，頗為美觀。清香鮮美，營養豐富。

① 雞芽子是雞脯肉與雞脯骨之間相夾的一片肉，肉很嫩。

一〇四、蕪菜炒蠔蛭

(一) 原 料

蠔蛭（淨肉）	七兩	蕪青	三兩
味之素	一分	精鹽	三分
料酒	五分	香油	二分
豬油	一兩半		

(二) 制作方法

1. 把蛭蛭用涼水洗淨，放入開水內燙開口，剝去外壳，再用清水洗淨（如為大火管式蛭蛭，則切成一寸長左右，小的則不用切）。把韭青洗淨，切成三分長的碎段。

2. 把炒勺放在旺火上燒熱，倒上豬油，燒十成熱時放入蛭蛭肉炆炒一下，接着放上韭青、精鹽、味之素、料酒，隨即顛勻，拌勻，盛入盤內淋上香油即成。

(三) 特 點

此菜鮮美適口，是春初之海鮮佳肴之一。

一〇五、炸 蜆 黃

(一) 原 料

海蜆黃	十兩	豬油	二斤(耗三兩半)
面粉	三兩(耗一兩半)	精鹽	一分

(二) 制作方法

1. 將帶皮之海蜆子砸開，將蜆黃挖出，摘去蜆黃上面的硬牙，再用清水洗淨泥沙，空干水分，撒上精鹽拌勻。然後放入干面粉中沾滿面粉。

2. 將油勺放在旺火上，加入豬油燒開，把沾滿面粉的蜆黃撥入油鍋內炸2~3分鐘（火不旺油不熱時不可下鍋），至外皮呈黃色，且已酥脆時，海蜆肉即已熟透，撈出盛于盤內。吃時蘸花椒鹽。

(三) 特 點

此菜清脆鮮香。

一〇六、紅燒大蝦

(一) 原 料

大对蝦	四个	猪油	八兩 (耗二兩)
白糖	五錢	鷄湯	六兩
料酒	二分	葱	二錢 (二段)
醬油	五錢	姜	二錢 (三片)
味之素	二分	醋	二錢

(二) 制作方法

1. 把大蝦之腿、須剪去，抽出脊梁之黑綫（蝦腸子），用清水洗淨。

2. 把勺放在旺火上，倒入猪油，燒至八成熟时，加入大蝦，炸至五成熟取出。把剩油倒出，約留一兩于勺內，先加入鷄湯，再加入炸好之蝦和醬油、味之素、料酒、葱、姜、醋、白糖，用微火燒五分鐘，把勺端离火位，將大蝦撈出，每个切为四段，按原蝦样摆盤內，撈出葱姜不用，然后把剩余之湯倒入盛蝦之盤內即成。

(三) 特 点

此菜呈金紅色，入口鮮，並有酸、甜、咸的味道。

一〇七、松子蝦

(一) 原 料

大对蝦	四个	松子仁	五錢
雞蛋黃	一个	胡蘿卜	四錢
面粉	一兩半	葱姜末	二分
白糖	一兩	醋	五錢

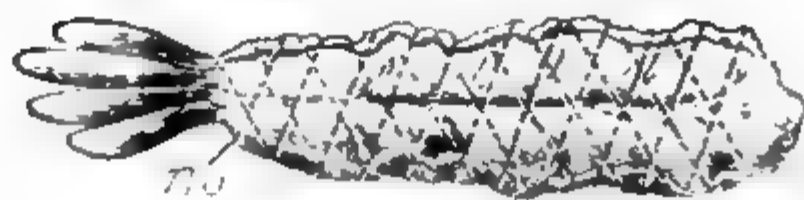
醬油	三錢	濕團粉	六錢
豬油	一斤(耗四兩)	青豆	十粒
高湯	二兩	料酒	二分
味之素	三分		

(二) 制作方法

1. 大蝦去皮、去頭(只留尾)，從背脊上直切成兩半(要相連不要切斷)，摘下蝦腸子，再划上花刀(見圖9)。把胡蘿卜去皮，切成二分方丁。把鵝蛋黃放入碗內，加入面粉和清水少許調成糊。



大 蝦



蝦去皮后，剖開划上花刀

圖 9 松子蝦

2. 取豬油一斤放入爐勺內，燒至八成開，把蝦沾滿蛋糊放在油中炸三分鐘呈金黃色時撈出，切成半寸長之蝦段，按原蝦樣擺于盤內。

3. 炒勺內加入豬油二兩，在旺火爐上燒至七成熱時，放入松子炸成黃色，再把胡蘿卜丁、青豆、高湯、蔥姜末、白糖、味之素、醋、料酒、醬油、團粉等(事先在碗內調勻)加入勺內，熗炒一下立即出勺，倒在蝦段上即成(注意動作要迅速)。

(三) 特 點

此菜呈紅色，味極濃香，並帶有酸、甜、咸的味道，為春季時令菜。

一〇八、燴蟹黃

（從一〇八到一一六共九種菜根據青島市公園飯店①烹制經驗整理）

（一）原 料

螃蟹	十五兩（約五個）	蟹油	二錢
團粉	二錢	料酒	二錢
姜末	二分	蔥末	一分
植物油	二兩半	精鹽	二分半
味之素	三分	高湯	四兩

（二）制作方法

1. 螃蟹（如圖 10）洗淨，入籠蒸熟（約十分鐘），用刀橫劈為兩半，以竹籤剔出蟹黃、蟹肉，計得二兩左右。注意不要剔得太碎。團粉、料酒、姜末、蔥末、精鹽、高湯和味之素混合在一起攪勻。

2. 植物油倒入勺內，用旺火燒開，把蟹黃、蟹肉倒入



圖 10 螃 蟹

勺內、隨手將勺一顛，把蟹肉等翻轉，立即將攪好的蔥、姜、團粉汁倒入勺內，煮沸約十秒鐘。然後先以小漏勺把漂浮在湯面上的蟹黃、肉撈出，其餘的湯倒入盤內，再把蟹黃、肉倒入湯盤中，使它漂在湯面上即成。

(三) 特 點

此菜色黃，狀似豆腐腦，味香而鮮。

- ① 公園飯店設於青島中山公園內由名廚師孫云千掌灶。孫曾在本市各著名菜館工作四十餘年，烹調經驗豐富，技藝優良，素為同行及顧客所稱贊。

一〇九、爆 鷄 胗

(一) 原 料

鷄肉	二兩	鷄胗	六兩(五個)
團粉	四錢	醬油	二錢
精鹽	五分	味之素	三分
料酒	二分	醋	二錢
鷄蛋清	四分之一個	植物油八兩	(耗二兩半)
蔥	五錢	蒜	二分
姜	五分	高湯	一兩半

(二) 制作方法

1. 鷄肉切為五分方丁。鷄蛋清，團粉攪為糊。將鷄丁放入蛋糊內，以手抓勻。鷄胗剝去里皮，削去外皮，每個切為八塊。

2. 植物油倒入勺內，用微火將油燒至五成熱，先將鷄丁下入，以竹筷撥開，免得粘在一起，炸五秒鐘就撈出。再將油燒至十成熱，放入鷄胗炸透（約五秒鐘）撈出。

3. 植物油一兩半放入勺內，旺火燒，將鷄胗、鷄丁

一齐倒入，随即將醬油、精鹽、味之素，料酒、醋、葱（切为兩分寬、三分長的塊）、姜（切为米狀細末）、蒜（切为薄片）和高湯一齐倒入勺內，顛翻兩、三次即盛入盤內。

（三）特 点

此菜脆嫩，味清香，油而不膩。

一一〇、魚 包 三 絲

（一）原 料

偏口魚肉	六兩	火腿	五錢
水發冬菇	五錢	冬筍	五錢
精鹽	六分	香油	三錢
料酒	二分	面粉	三兩
味之素	二分	發酵粉	半分
豬油	二斤(耗二兩半)		

（二）制作方法

1. 偏口魚去鱗和五臟，洗淨，片去皮，剔去魚骨，以刀片成十二片，每片厚一分、長一寸半、寬一寸二分。冬菇、火腿冬筍切成一寸二分長的細絲，再以香油、料酒、味之素拌勻成餡，分为十二份。將魚片鋪平，每塊魚片加一份餡，卷成一寸二分長的卷。以清水三兩加面粉和發酵粉攪为糊。

2. 將豬油放至勺內，在微火上燒至半开，將卷好的魚卷在面糊內逐個沾勻，輕輕放入炸成微黃色撈出即成。

（三）特 点

此菜外酥里嫩，香脆可口。

——一、炒 浮 油 鷄 片

(一) 原 料

鷄脯肉	一兩半	鷄蛋清	五個
蔥姜末	二分	高湯	二兩
精鹽	三分	味之素	一分
料酒	二分	濕團粉	二分
冬筍	二錢	青豆	八粒
豬油	二斤(耗二兩半)		

(二) 制作方法

1. 把鷄脯肉用刀背砸成肉泥，盛于碗內，加鷄蛋清、團粉、蔥姜末、精鹽（二分）攪拌均勻。冬筍切成半寸見方、半分厚的薄片。

2. 炒勺內放入豬油二斤，在微火上燒至三成熟，把拌好的鷄肉泥分兩次倒入。第一次倒入一半，鷄肉泥遇熱即漂浮至油面上來，再把剩餘的一半倒入，待鷄肉泥全部漂浮上來，成薄片狀，就可倒在油盤上的漏勺中，切不可炸老，越嫩越好。

3. 把炒勺放于火上，留油一兩，先放筍片、青豆、料酒、味之素、精鹽（一分），再加高湯和炸好之鷄片拌炒兩下，翻過後出勺，倒入盤內即成。

(三) 特 點

此菜鷄肉潔白，摻有少許綠色青豆，白綠相間，色調美觀；味道清香，肉質很嫩。

一一二、芙蓉西施舌

(一) 原 料

西施舌①	二斤	鷄蛋清	三个
水团粉	五錢	味之素	二分
料酒	二分	精鹽	二分
高湯	六兩	鷄油	二分

(二) 制作方法

1. 把西施舌砸破，取出其中像小舌头一样的小蛤肉，去淨腸臟洗淨。

2. 把鷄蛋清放入碗內，加味之素（一分），精鹽（一分）、高湯（二兩）攪拌均勻，用盤子蓋着，放入籠屨內用慢火蒸十五分鐘后取出，即成芙蓉。把备好之西施舌用开水一燙（不宜太老），摆在芙蓉上面。

3. 把高湯四兩倒在勺內，先加料酒、精鹽（一分）、味之素（一分）燒開，然后加入水团粉勾成二流芡，澆在西施舌上，再淋上鷄油即成。

(三) 特 点

此菜是青島海产名菜，顏色美觀，味道特別清爽、鮮美。

① 西施舌 是青島沿海出产的大蛤蜊，皮很薄，肉非常嫩。象一个小舌头，故当地人以西施舌名之。

一一三、炒 蝦 腰

(一) 原 料

猪腰子	六兩	大蝦	六兩
-----	----	----	----

黃葱	一錢	大蒜	二分
姜	半分	水發木耳	四分
高湯	二兩	醬油	六錢
醋	二錢	味之素	三分
料酒	二錢	團粉	五錢
植物油 一斤(耗二兩半)			

(二) 制作方法

1. 把豬腰子洗淨，撕去外邊一層薄薄的白皮，片為兩半，剔去其中腰臊，接着划上橫豎二分寬的花刀，再切成長一寸半、寬四分的小塊。大蝦剝去皮和頭，摘去脊梁上的蝦腸，剖為兩半，再片為一分厚的薄片。

2. 把木耳洗淨，摘去根。把黃蔥去皮，切成五分長、二分寬的小片。把大蒜切成極薄的片。把姜切成細末。

3. 把勺放在微火上，加入植物油燒至五成熱，再把蝦片沾上團粉放入油中炒十秒鐘撈出。再把油勺放在旺火上，將油燒到八成熱，將腰塊放入煸炒兩下，翻過後倒出。

4. 把植物油一兩半放入勺內，在旺火上燒開，先放蔥蒜、木耳、姜末，再放上腰子和蝦片，最後將高湯與料酒、醋、醬油、味之素、團粉合成一塊倒入煸炒兩下，盛于盤內即成。

(三) 特點

此菜豬腰肉脆，大蝦肉嫩，帶咸酸味。

一一四、松子魚

(一) 原料

淨黃魚	六兩	雞蛋	二個
面粉	半兩	植物油	一斤(耗二兩半)

松子	六个	青豆	八粒
冬筍	一錢	海參	二錢
火腿	一錢	精鹽	五分
醬油	二錢	味之素	五分
葱	一錢	姜	一錢
醋	二錢	白糖	三錢
水团粉	三錢	料酒	二錢
鷄湯	三兩		

(二) 制作方法

1. 將鷄蛋打入碗內，攪成蛋糊，再加上面粉攪勻。淨黃魚肉兩扇，洗淨后，在靠肚子的一面打上花刀。用兩手握住魚扇的兩頭，稍微一擰，把魚皮的一面轉在里面（如圖11），再往蛋糊中沾勻，放入五成熱油內炸成金黃色撈出。



(一)



(二)

圖 11 松子魚

2. 將勺內炸油泌出，留油一兩左右，再將松子（一切兩半、冬筍（切成二分方丁）、火腿（切成二分方丁）、葱姜（均切成末）、海參（切成二分方丁、醬油、醋、水团粉、鷄湯、青豆、精鹽、味之素、白糖、料酒都放入勺內，在火上調成白汁，澆到魚扇上即成。

(三) 特 点

此菜味鮮而香，不膩口，魚扇稍成麻花形。

一一五、賽 螃 蟹

(一) 原 料

黃魚肉	三兩	鵝蛋	三個
姜末	二分	蔥末	一分
團粉	二錢	味之素	三分
料酒	二錢	精鹽	二分半
高湯	三兩	植物油	二兩半

(二) 制作方法

1. 黃魚片去皮，剔去刺，洗淨，再以刀片成一分厚、六分見方的薄片。鵝蛋打破，倒入碗內，加高湯、精鹽、味之素、團粉、料酒、蔥末、姜末攪成糊。

2. 植物油倒入炒勺內，在火上燒開，把魚片倒入勺內煎熟，再將攪好的蛋糊倒入，將勺移至旺火上炒几下倒入盤內即成。

(三) 特 点

此菜形似豆腐腦，味似螃蟹，鮮美可口。

一一六、糖 酥 丸 子

(一) 原 料

豬肥肉	三兩	鵝蛋黃	四個
面粉	二兩半	白糖	四兩(耗三兩)
植物油	二斤(耗二兩半)	香蕉精	半分

(二) 制作方法

1. 把肥肉煮至仅熟，切成二分见方的丁。鸡蛋黄与面粉调匀后，加入肉丁拌匀。

2. 把植物油倒入勺内，在微火上烧至五成热，把拌好的肉丁等用手挤成丸子，一个个地投入油勺内，炸至呈金黄色，丸子内的肉已熟时捞出。

3. 把白糖放入净勺内，加水一两半，滴上香蕉精，在微火上熬，当见糖将要变色而尚未变色时，即把炸好的丸子倒入，把勺端起，不断晃动，使每个丸子四周都沾上糖汁，待晃至糖凉了，每个丸子自动分开即成。

(三) 特点

此菜是甜菜，呈白色糖球状，内有肥肉，吃时香脆香甜。制作时要注意熬糖的火候，时间长了会成拔丝，时间短了糖挂不到丸子上，外皮不脆。

一一七、清炸大肠

(从一一七到一二四共八种菜根据青岛市乐口福饭店①烹制经验整理)

(一) 原料

熟大肠	八两(两根)	大葱	二两(两根)
酱油	三钱	花椒盐	少许
精盐	一钱	植物油	一斤(耗一兩)

(二) 制作方法

1. 把肥肠放在勺内，加精盐一钱，加入清水，在旺火上烧开后取出，放于盘内，每条大肠内塞入大葱一棵。

2. 勺内放入炸油一斤，用旺火将油烧至八成热，放入大肠炸成火红色捞出，拨出大葱，把大肠斜着片成三分厚的片，

整齐地摆在盘内。将甜酱一两、大蒜泥一钱搅在一起，放在小碟中，供吃时蘸用。

(三) 特 点

此菜外焦里嫩，味香不腻。

① 乐口福饭店是青岛市南区较有名的饭馆，该号厨师杨品三有三十多年烹调经验，以烹制蟹黄鱼翅、炒双片、油爆海螺等菜见长。

一一八、油 爆 海 螺

(一) 原 料

鲜海螺	二斤	大葱	二两
大蒜	三分	水发木耳	三钱
精盐	五分	料酒	一钱
味之素	三分	水团粉	三钱
大盐	五钱	猪油	三两
高汤	一兩半		

(二) 制作方法

1. 将海螺外皮砸破，摘去肠脏，用大盐五钱揉洗，去掉头部一层黑膜，再用清水洗净，切成一分半厚的薄片，然后用开水烫一下即捞出。勺内放入猪油一斤，油热后将烫好的海螺片倒入稍炸一下即捞出。大蒜切成薄片。大葱切成三分长小段。高汤、料酒、味之素、精盐、团粉放在碗中搅匀。

2. 勺内放入猪油二两，用旺火将油烧十成热后，放入葱、蒜炆炒一下，同时放入拌好的芡粉，再将炒勺颠翻几下，倒在盘子里即成。

(三) 特 点

此菜呈白色，吃时脆嫩鲜美。

一一九、氽西施舌

(一) 原 料

西施舌	二斤	味之素	三分
精鹽	五分	料酒	一分
清湯	一斤	菠菜	十棵
冬筍片	六片	香菜末	二分
胡椒面	五厘		

(二) 制作方法

1. 將活西施舌（大蛤蜊）硬壳砸破，取出肉，去淨腸子，洗淨后放在冷水中浸泡一小時。

2. 將好清湯一斤，加料酒、味之素、精鹽煮沸，放入筍片及菠菜，再把湯燒沸，撇去泡沫，盛于碗內。把西施舌放在漏勺內用開水輕燙一下倒入盤內，與煮好的湯同時上桌。食前將西施舌倒入湯碗撒上胡椒面及香菜末即成。

(三) 特点

西施舌肉質非常嫩，切不可久燙，亦不可事先放入湯碗，而需在上桌后放入，防止燙老。氽西施舌必須用好清湯，才能有肉嫩湯清之美。

一二〇、木須仙子

(一) 原 料

淨仙子肉	四兩	雞蛋	三個
水發木耳	三錢	蔥花	一錢
精鹽	五分	植物油	二兩半

(二) 制作方法

1. 先將仙子用清水洗淨，放在勺內煮開撈出，將肉剝出，抽出一條黑綫。再用水洗淨，加入雞蛋、蔥花、精鹽、木耳，用筷子攪勻。

2. 勺內放入植物油，在火上燒熱後，將拌好的仙子肉等倒入勺內，用筷子撥開，攪勻後即出勺。

(三) 特 點

此菜鮮嫩，味美可口。

一二一、炒 雙 片

(一) 原 料

淨海螺肉	三兩	雞胗	四兩
大蔥	五錢	筍片	二兩
大蒜	二錢	水團粉	三錢
味之素	三分	料酒	一錢
香油	一錢	醬油	四錢
精鹽	一分	植物油	八兩(耗二兩半)
高湯	二兩		

(二) 制作方法

1. 海螺肉切成半分厚的薄片，雞胗直着切開一口，除去內部及外部較硬的皮洗淨，切成半分厚的薄片。大蔥切成八分長的段。大蒜切片。

2. 勺內放入植物油，用旺火燒至十成熱，將海螺、雞胗同時放入勺內稍炸立即撈出（耗油一兩）。然後將料酒、醬油、高湯、味之素放入碗內兌好汁。

3. 勺內放入植物油一兩半，將大蔥、大蒜、筍片倒入炆

炒几下，即把海螺、鷄胗和兌好的汁同时倒入，翻炒一下，淋上香油即成。

(三) 特 点

此菜脆嫩，口味清淡。海螺肉与鷄胗均極嫩，可用同样的火候，但不能久炒，以免嚼不动。

一二二、紅 燒 海 螺

(一) 原 料

海螺	二兩半	冬筍	二兩
油菜心	一兩	水發冬菇	三錢
醬油	八分	味之素	三分
大葱	五錢	大蒜	三分
料酒	一錢	高湯	三兩
水团粉	三錢	猪油	八兩(耗二兩半)
大鹽	五錢	鷄油	五分

(二) 制作方法

1. 將海螺外皮砸破，摘去腸臟，用大葱五錢揉洗，去掉头部黑膜，用水洗淨，然后切成对开（大的切成四开）再划上花刀。

2. 勺內放入油八兩，油燒熱后，將海螺倒入勺內一炸，即倒在漏勺內控去油（耗油一兩）。

3. 另將大葱切八分長的段。大蒜切片。冬筍切成片。油菜切一寸長的段。在另勺內放入猪油一兩半，放入大葱、大蒜煸鍋，加入料酒、高湯、醬油、味之素、冬筍片、冬菇片、油菜心、海螺肉，在微火上煨三分鐘，再用水团粉勾芡，隨即盛于盤中，淋上鷄油即成。

(三) 特 点

此菜为淡黄色，味道鲜美。

一二三、蟹 黄 鱼 翅

(一) 原 料

水发鱼翅	八两	大毛蟹	四个
油菜心	八两	筍片	二两
大葱	二两	生姜	五钱
料酒	一兩半	味之素	五钱
酱油	一兩	精鹽	二分
白糖	二钱	水团粉	二兩
鷄湯	十二兩	猪油	一斤(耗五兩)

(二) 制作方法

1. 將發好的魚翅用溫水將魚翅洗淨，放入碗內 加入鷄湯（以沒过魚翅为止）。葱一兩、姜二錢、料酒五錢 上籠蒸爛，取出用開水川一下。再將毛蟹用清水刷淨，上籠蒸熟，剔出蟹肉及蟹黃，將蟹黃用刀切成薄片。油菜心放入冷水內洗淨，把根去掉，劈成四塊切成二寸長。

2. 勺內放入猪油，油燒半熱時將油菜放入炸，菜爛即撈出（耗油一兩）。再放好鷄湯十二兩，同時將油菜、筍片、料酒、醬油、白糖、味之素、精鹽放入，湯開后，用漏勺撈出放在盤內。然後將魚翅、蟹黃倒入湯內，湯開時用水團粉二兩勾芡，再加猪油二兩攪勻，倒在油菜上即成。

(三) 特 点

此菜味鮮美，利口而不膩，別有風味。

一二四、炸 椿 魚

(一) 原 料

淨黃魚肉	四兩	椿芽	一兩
雞蛋清	二个	团粉	五錢
味之素	三分	精鹽	二分半
料酒	一錢	葱姜	少許
豬油	半斤(耗二兩)	花椒鹽	一小碟

(二) 制作方法

1. 將黃魚肉片或二寸長、一寸寬、一分厚的薄片。再將料酒、精鹽、味之素、葱姜末放入魚片內，用手抓勻。將椿芽去根，用水洗淨，每棵椿芽用魚肉一片包起卷成卷。蛋清与团粉合在一起拌成稀糊。

2. 勺內放入油八兩，燒至七成熱時，將魚卷沾着蛋糊，一个一个地放入勺內，在微火上炸成金黃色，取出盛于盤內即成。吃時蘸花椒鹽。

(三) 特 点

此菜魚卷鮮嫩，帶有椿芽的香味，為青島有名春季時菜。

一二五、扒 三 白

(从一二五到一三七共一三種菜根据青島市台東區四路高級合作飯店①烹制經驗整理)

(一) 原 料

罐頭鮑魚	三兩	罐頭蘆筍	三根
味之素	五分	精鹽	五分

水团粉	一兩	猪油	一兩半
小白菜	半斤	鷄油	二分
料酒	一分	葱	一錢
姜	一錢	鷄湯	六兩

(二) 制作方法

1. 小白菜去根洗淨，用开水稍燙，放在冷水里冷却后，撈出再放入潔淨的布中輕輕地挤一挤，除去水，然后把兩头切齐約余四寸長，再切成三分厚、一寸半寬的塊，用刀托起摆在盤內。鮑魚片成二分厚的斜片，还保持原来的鮑魚形狀，光面朝下，放于菜盤之一边；再將蘆筍去掉外皮放在盤的另一边。葱姜切成一分厚的薄片。

2. 猪油半兩放在勺內，燒熱時，把葱姜放入稍炸，至葱变黃色時，倒上鷄湯三兩，然后撈出葱姜不要，湯內加上味之素三分和料酒。再把菜盤挪近勺边，將切好的菜以原狀慢慢推入勺內，用慢火煨十分鐘左右，至煨到湯剩下不多時，把水团粉半兩潑在鮑魚和蘆筍菜上面，随即很快倒入猪油一兩，轉動一下勺使菜在勺內轉動，接着顛勺把整个菜翻过来，光面朝上，再繼續轉動兩下，就按原样投入盤內。然后把剩余的鷄湯、水团粉、精鹽、味之素放入勺內，待湯沸時取出，倒在菜的上面，再淋上鷄油即成。

(三) 特 点

此菜顏色潔白，味香而清口。

① 台東區四路高級合作飯店歷史較短，但廚師技藝優良，特別以三烤（烤鷄，烤肉，烤魚）見長，為顧客所稱贊。該店王益三廚師已有近三十年的烹調經驗。

一二六、烤 小 雞 鴨

(一) 原 料

淨雞鴨	一斤	深色醬油	一兩
植物油	一斤(耗一兩半)	蔥油	一兩半
味之素	五分	生菜	一兩
姜	半兩	雞湯	六兩

(二) 制作方法

把雞鴨從中間一切二半，洗淨，在雞大腿里從上到下割開，把每個翅膀骨用刀背拍斷然後沾上醬油在旺火熱油中炸五秒鐘，即成金黃色，取出放入烤盤。再在雞身上撒上味之素、醬油、蔥油，同時把生薑用刀一拍，把蔥切成寸段，放入烤盤。再把雞湯澆在烤盤內，放入烤爐，烤十分鐘左右，烤至老黃色時取出，切成三分寬、一寸半長的條，按雞的形狀擺入盤內，看起來像一個整雞一樣，把原湯泌入盤內。生菜消過毒後，再用清水洗淨，切成一分寬、一寸長的段，放在雞盤內即成。

(三) 特 點

此菜形狀美觀，味鮮香。

一二七、酥 海 帶

(一) 原 料

干海帶	二斤	蔥	二斤
姜	一斤	蒜頭	一斤
醬油	一斤半	醋	一斤半

肥猪肉	一斤半	白糖	十兩
香油	半斤	味之素	一兩
料酒	四兩		

(二) 制作方法

1. 海帶用開水泡，能發到十至十一斤左右時，再沖洗一、二遍，去淨泥沙。

2. 把肥豬肉切成二分寬、二寸長的條，平鋪在海帶上，然後將海帶卷成直徑約一寸八分的圓卷。把沙鍋洗淨，鍋底攔上豬脊骨條或小竹圈，以防止糊鍋，把海帶卷裝在鍋中，擺成一層。姜切成一分厚的片，放在海帶卷上，再擺上一層海帶卷，放上一層淨蒜；再擺上一層海帶卷，放入六分厚的大蔥斜片；再擺上一層海帶卷，同時把糖、味之素、醬油、料酒、香油一起倒入鍋內；頂面最好有大白菜幫蓋上一層，再按鍋的大小酌量添湯，以沒過海帶卷為宜。然後用蓋蓋起，放在爐火上燉，開鍋後，再用微火燉六小時左右，湯也干了，連鍋取出，晾約一小時後，將海帶卷扣在大圓盤里即成。吃時把海帶卷切成一分厚的圓片。

(三) 特 點

此菜味道甜酸，別有風味。

一二八、烤 八 帶 魚

(一) 原 料

八帶魚	一斤	味之素	三分
深色醬油	八錢	甜醬	一錢
植物油	一斤（耗一兩）	蔥油	一兩
蔥	一錢	姜	一錢
鷄湯	六兩	料酒	一錢

(二) 制作方法

1. 用兩手手指分別夾住八帶魚的一頭，腿對腿地揉搓，使其腿渦內的黑泥沙完全搓淨，再將頭部黑墨完全取出，用水洗淨，把甜醬攪在八帶魚里拌勻。

2. 把植物油倒入勺內，用旺火燒熱，放入八帶魚炸成金黃色取出，放在烤盤里，加入味之素、醬油、鷄湯、蔥油、姜（用刀拍扁）、蔥（切成六分長）和料酒。然後把烤盤放入烤爐，約十分鐘後，烤成金黃色取出，每個八帶魚切成四塊，放在盤內即成。

(三) 特 點

八帶魚經過烤制後，味道鮮美，別有風味。

一二九、酥 肉

(一) 原 料

豬肉	十兩	水團粉	一兩
面粉	七錢	雞蛋	一個
黑鹿角菜	一錢	蔥	一兩
姜	一錢	香菜	半兩
香油	五分	味之素	三分
醋	二錢	植物油	一斤(耗一兩)
大料	五分	鷄湯	半斤
精鹽	二分	醬油	二錢

(二) 制作方法

1. 取肥瘦五花豬肉十兩，兩面打上花刀，切成六分見方的塊。鹿角菜、姜都切成粗末，與面粉、水團粉和雞蛋一個合在一起拌勻。

2. 植物油倒入勺內，燒至七成熱時，把肉一塊塊地放入，炸成金黃色時撈出，擺在蒸碗肉，加上大料、醬油、鷄湯二兩、蔥段半兩，再上籠用旺火蒸半小時左右，取出扣在另一個湯碗里。

3. 把鷄湯六兩、精鹽、味之素放入勺內燒開，把蔥半兩切成絲、香菜切成五分長的段，同時放入勺中，接着倒入盛酥肉的湯碗內，加上香油、醋即成。

(三) 特 點

此菜肉爛味香，多吃不膩。

一三〇、糖 醋 大 蝦

(一) 原 料

帶皮青蝦	一斤	水團粉	一兩
蛋清	一個	面粉	一錢
白糖	二兩	醋	一兩半
植物油	一兩半(耗三兩)	蔥	二分
姜	二分	鷄湯	一兩

(二) 制作方法

1. 大蝦去皮，除去蝦腸，用水洗淨，從中間片成兩塊，每塊打上淺花刀，切成六分厚的塊，再加入蛋清（一個）、水團粉和面粉拌勻。

2. 勺內倒入植物油，燒至六成熱時，把蝦分塊放入鍋內，炸成金黃色即熟，取出蝦，把炸油倒出。勺內另加植物油一兩，把蔥姜切成末，待油熱時，放在勺內稍炸，至蔥變黃色時即將大蝦倒入，顛一下勺，加入白糖，再顛勻和拌炒，直到糖完全溶化時為止。接着很快地倒上醋，再顛一下勺，放

入水团粉二錢和鷄湯（事先和勻），再顛一下勻迅速倒入盤內即成。

（三）特 点

此菜与一般作法不同，吃起来鮮香可口，吃后还留有酸甜的后味。

一三一、招 远 蒸 丸

（一）原 料

肥猪肉	七兩	瘦猪肉	五兩
海米	一錢	味之素	五分
黑鹿角菜	一錢	鷄蛋	二个
葱	一兩	姜	五錢
大白菜心	二兩	精鹽	一錢
香油	一錢	醋	一錢
胡椒面	二分	鷄湯	六兩
香菜	一兩		

（二）制作方法

1. 瘦猪肉剝成肉泥，加入鷄蛋攪勻。肥猪肉片成一分厚的片，兩面打上花刀，切成一分半見方的丁。海米切碎。鹿角菜、香菜（半兩）、葱（半兩）、姜、大白菜皆切成末。將上述各种原料混合在一起，放在瘦肉泥內，加入精鹽、胡椒面、味之素攪勻，做成直徑約一寸的丸子，摆在盤內上籠蒸，熟了即取出（不要蒸老）。

2. 再將葱半兩切成絲，香菜半兩切成半寸長的段，放入鷄湯內，燒开后倒入丸子盤內，淋上香油和醋即成。

（三）特 点

此菜是招远地方特創名菜，有特殊風味。在碗內看是丸，到口內即酥了，原料中不加大白菜也可。

一三二、烤 蝦 段

(一) 原 料

帶皮大蝦	十二兩	豬油	一兩半
葱	半兩	姜	半兩
味之素	三分	白糖	三分
料酒	一錢	醬油	一錢
精鹽	二分	鷄湯	半斤
生菜	一兩	香油	二分

(二) 制作方法

1. 把大蝦洗淨，切去須、眼、腿、針，用竹籤把蝦頭內的沙布袋挑出，再去掉脊梁中的腸子，然後切成三段。

2. 把豬油放入勺內，燒熱時，把姜（用刀稍拍）葱（切成一寸半長的段）一起放入炸一炸；然後把蝦投入勺內，連炸帶炒。當蝦變成紅色時，即加味之素、白糖、料酒、醬油、精鹽拌勻，蓋上勺蓋燜。燜到湯下時，拿出葱、姜，把大蝦倒入盤內的一邊，再把香油倒在蝦上。生菜消過毒後洗淨，切成一分寬、一寸長的段，放在大蝦另一邊即成。

(三) 特 點

此菜特別鮮美可口，很為顧客所喜愛。

一三三、烤 大 腸

(一) 原 料

豬大腸	二斤	豬油	一兩
-----	----	----	----

味之素	三分	植物油	一斤(耗一兩)
深色醬油	一兩	鷄湯	五兩
葱	五錢	姜	五錢

(二) 制作方法

1. 大腸先洗一遍，翻過來摘淨內部的髒東西，再翻過來，加精鹽二兩，醋三兩搓去其粘質，用清水洗淨。而後將大腸兩頭用小繩綁起（為的不使腸油流出，同時防止流入髒東西），放在鍋內煮五分鐘即取出，加精鹽二兩，醋三兩，再揉搓去白色的粘東西，然後用清水洗淨，再放入鍋內煮。待煮爛時取出，切去兩頭（用小繩綁起的地方），在大腸中間用刀割開，切為兩段。

2. 鍋用旺火將油燒熱後，把大腸少沾點醬油放入炸，炸至金黃色時取出，攤在烤盤上。再把味之素、醬油、豬油、姜和鷄湯倒入烤盤里，放入烤爐內烤，烤七分鐘左右取出，切成二分寬、一寸左右的長條，放入盤內即成。

(三) 特 點

此菜呈金黃色，味香而脆。

一三四、梅 雪 爭 春

(一) 原 料

蘋果	半斤	香蕉	四兩
雞蛋	五兩	白糖	四兩
牛奶	二兩	清水	四錢
水團粉	三兩	香蕉油	一分

(二) 制作方法

蘋果去皮去核洗淨，與香蕉同切成三分厚的片，擺在盤

中，把鷄蛋分開清、黃，蛋黃放入碗內，將糖、牛奶、水團粉、香蕉油水摻入攪勻。然后用微火烤熟，蒙在香蕉蘋果盤之上。再將蛋清攪打至起細白沫時，蒙在炒熟的蛋黃之上，然后連盤放入烤盤內，烤二至三分鐘即成。

(三) 特 點

此菜頂面呈白色，中間呈金黃色，底是水果，很美觀。味香而甜，不膩口，最宜酒後食用。

一三五、烤 牛 肉 扒

(一) 原 料

淨牛肉	半斤	雞蛋	二個
味之素	五分	蔥油	一兩
深色醬油	五錢	水團粉	三錢
姜末	五分	蔥末	二錢
鷄湯	三兩	料酒	一錢
荸薺	二兩		

(二) 制作方法

1. 把牛肉剝成泥，再把荸薺洗淨去皮切成末，摻入牛肉泥內，同時加入雞蛋一個、豬油半兩、蔥油、味之素、水團粉、深色醬油、蔥姜末拌勻，做成二寸寬、三寸長的餅兩個。再把另一個雞蛋打入碗內，用筷子攪爛倒入盤內，隨即放入牛肉餅。

2. 豬油一兩放入炒勺內，待油熱後，將雞蛋糊和牛肉餅慢慢拖入勺內，用微火煎成黃色取出，使有蛋糊的一面朝上，放在烤盤上，同時倒入鷄湯和料酒。然后把烤盤放入爐中烤，烤十分鐘左右取出，放在磁盤中，除去蔥姜即成。

(三) 特 点

此菜肉酥烂，味美而鲜。

一三六、烤 猪 排

(一) 原 料

帶骨猪硬脊	十二兩	馬鈴薯	三兩
胡蘿卜	三兩	大葱	一兩
姜	五錢	味之素	五分
鷄湯	四兩	深色醬油	一兩半
葱油	半兩	料酒	一錢
植物油	一斤(耗一兩)		

(二) 制作方法

1. 帶骨猪硬脊去皮分为四塊，每塊打上花刀，攤在烤盤上。

2. 馬鈴薯和胡蘿卜切成滾刀小塊，用八成热的植物油炸五分鐘，除去少量水分和原味，至稍呈黃色时，取出放入盛肉的烤盤內。随后放入鷄湯、葱油、大葱（切寸段）、姜（拍碎）、味之素、深色醬油、料酒，用旺火烤十四分鐘左右，呈金黃色时即成。

(三) 特 点

此菜呈金黃色，味清香，不膩口。

一三七、干 燒 鰱 魚

(一) 原 料

鰱魚	一斤四兩	猪肉	一兩
猪油	一斤	冬筍	一兩

雪里蕻	一錢	辣椒	五分
葱	五分	姜	五分
白糖	二錢	醬油	一兩
植物油	二斤(耗一兩半)	冬菇	二錢
味之素	三分	鷄湯	十兩
青豆	十二粒	料酒	二錢
香油	二分	豆瓣醬	四錢
醋	二錢		

(二) 制作方法

1. 把鮪魚(圖12)去掉鱗、腮、五臟洗淨空干,再把兩面都橫打成一分寬的密刀,沾上醬油,用旺火熱油炸七、八分鐘撈出。

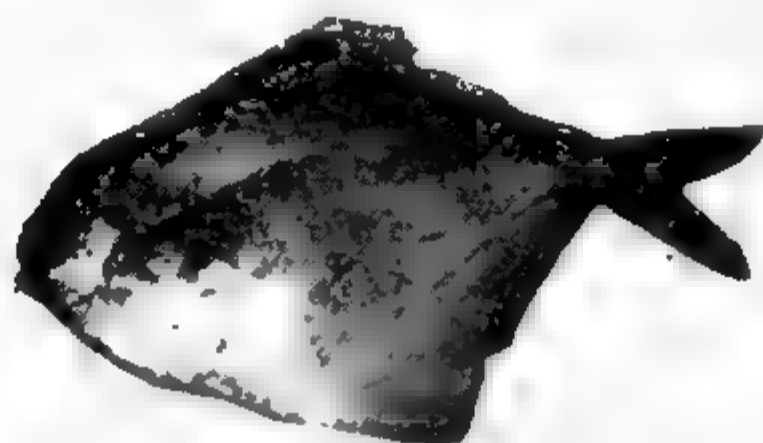


圖 12 鮪 魚

2. 將豬油一兩倒入勺內,待油熱時先把豆瓣醬放入稍炸,接着炒一下,再把豬肉、冬筍、雪里蕻、辣椒、葱、冬菇(以上各料均切成一分半見方的丁)、姜(切成細末)一同放入拌炒几下,隨即倒入白糖、味之素、醋、料酒、醬油、鷄湯等。湯開后,再放入魚,用旺火燒開,然後移至微火上燉二十分鐘左右,至剩很少一點湯時把魚撈出放在盤內。

剩餘魚湯稍微一燉，即放入青豆、香油拌勻，澆在魚上即成。

(三) 特 點

此菜作法與一般不同，味道鮮美，帶有酸甜味。

一三八、福 山 燒 小 雞

(從一三八到一四五共八種菜根據青島市李村路公共食堂①烹制經驗整理)

(一) 原 料

淨雞	一斤(一個)	精鹽	二錢半
蔥	一兩	姜	五錢
花椒	一錢	大料	一錢
五香面	五分	糖稀	二錢
醬油	三錢	高粱稽	一段(四寸長)
植物油	二斤(耗二兩)		

(二) 制作方法

1. 把淨雞洗淨，切除雞小腿，用精鹽二錢、姜二錢（切成小片）、蔥四兩（切成三分的長絲）、花椒一錢、大料一錢倒入雞身上醃三個小時，取出用干布沾干。再把雞的兩條大腿的骨砸斷，在雞肚皮中間剪個小口，把雞的兩條大腿叉起來插入，同時把高粱稽順着肛門插入，撐在雞胸脯下頭的軟骨上，然後在雞身上均勻地抹上一層糖稀。

2. 把植物油倒入勺內，用旺火燒熱，放入雞炸，炸至周身呈火紅色時取出。

3. 把蔥六錢、姜三錢都切成末，和五香面一起拌勻放在雞肚里。然後把雞放在盤上，澆上醬油，並均勻地撒上精鹽五分，放在籠屉上蒸十五分鐘即成。

(三) 特 点

此菜是福山所創，肉嫩味美別有風味。深為顧客所喜愛。

① 李村路公共食堂是青島市市北區較大的菜館，所制菜品為膠東福山風味，特別以福山燒鷄、韭青炒海腸子、干蒸加吉魚等最為著名。出名廚師為于文卿。

一三九、韭 青 炒 海 腸 子

(一) 原 料

鮮海腸子①	十兩	韭青	五兩
醬油	五錢	味之素	三錢
豬油	二兩		

(二) 制作方法

1. 把海腸子兩頭剪去，在清水中理淨，切成八分長的段，在沸水中稍燙，立即撈出空干水。韭青洗淨後亦切成八分長的段。

2. 把炒勺放在旺火上，放入豬油燒熱，隨即下入海腸子，再放韭青、醬油和味之素，顛翻二、三次，炒勻即成。

(三) 特 点

海腸子肉特別鮮脆，與嫩韭青同炒，鮮美適口，為煙台海產名菜。

① 海腸子是生長在煙台附近渤海內的海生動物，形狀象蚯蚓，長約一尺左右，有手指粗細，只能活吃，因死後身變長至二尺左右，只剩下一層皮，失去鮮味，且不脆。

一四〇、双 爆 菊 花

(一) 原 料

淨鮮海蜆肉	三兩	淨鮮墨魚肉	三兩
-------	----	-------	----

葱	三兩	青蒜	五錢
精鹽	五分	味之素	三分
猪油	半斤(耗二兩半)	料酒	一錢
水团粉	二錢	鷄湯	二兩

(二) 制作方法

1. 把海螺硬壳砸破，取出肉，挤淨腸臟，加鹽反复搓揉数遍，再用清水多次冲洗，至海螺肉的涎性和黑色全部除去，並呈現黄白色时片成兩半，鏤上十字花刀，再切成六分見方的塊。鮮墨魚揭去蓋，切去头尾，挤淨腸臟，剝淨皮，片淨四边的筋杂，至剩下一塊白淨的肉时，亦鏤上直十字花刀，切成六分見方的塊。將海螺肉与墨魚肉放在漏勺內，在沸水中稍燙，取出空干水。葱剝去粗皮，片成兩半，再切成四分長的段（俗語称“瓦塊葱”），青蒜切成与葱一样的段。

2. 用旺火把猪油燒至十成热，將海螺和墨魚肉倒入油內，立即連油倒出，用箊籬將海螺和墨魚肉隔住。鍋內留油少許，放入葱、蒜稍炸，再把海螺和墨魚肉倒入鍋內，随即將精鹽、味之素、料酒、水团粉、鷄湯調成汁烹入，攪拌均匀立即出勺即成。

(三) 特 点

此菜特別鮮美脆嫩，色調美觀，为青島海鮮名吃。

一四一、干 蒸 加 吉 魚

(一) 原 料

鮮加吉魚	一条(一斤四兩)	精鹽	五分
葱絲	五分	姜絲	五分
冬筍絲	五錢	水發冬菇絲	二錢

味之素	五分	肥猪肉絲	五錢
猪油	一兩	料酒	一錢

(二) 制作方法

1. 鮮加吉魚刮去魚鱗后，在其肛門处橫剪一口，約四分寬，再揭開腮蓋，取出腮和五臟，沒有取淨的腸臟从肛門開口处擠出（不要將魚腹破開，以保持魚身原形），而后洗淨，手提魚尾，在沸水中稍燙，立即提出，瀝淨水擺在盆中。

2. 將肥肉絲、蔥絲、姜絲、冬筍絲、冬菇絲、味之素、精鹽、料酒拌勻后，撒滿在魚身上，但不要蓋在魚眼上（因為鮮魚經旺火蒸后，眼珠鼓出，變成一個小白球，顧客識者知為鮮魚。不是鮮魚則蒸后眼球凹進去，不能凸出來）。然后再將猪油淋在魚的全身。

3. 將魚上籠，用旺火蒸二十分鐘即成。蒸時必須用旺火，所蒸時間不宜過長，否則魚肉過老，失去鮮味。

(三) 特 點

此菜在制法上不過油，不加湯，必須採用鮮活魚，方能做到味鮮肉嫩。

一四二、拔絲蛋塊

(一) 原 料

鵝蛋黃	四個	面粉	一兩
香蕉精	一分	青紅絲	五分
白糖	三兩	植物油	一斤（耗二兩半）

(二) 制作方法

1. 將鵝蛋黃攪爛，加入面粉、香蕉精和水半兩和勻成

糊。把炒勻放在旺火上燒熱，淋上少許油，將攪好的蛋糊倒入，攤成一分厚的薄餅，隨即翻過來，用小勺輕輕地拍，待餅底全部稍硬取出，切成長一寸的斜方塊（俗語稱象眼塊）。再放入六、七成熱的油鍋中，炸成金黃色連油倒出。

2. 鍋內留油少許，放入白糖，炒至能拔絲時放入炸好的蛋塊，隨即顛勻，同時將青紅絲均勻地撒入，使蛋塊沾滿糖汁和青紅絲即成。

（三）特 點

此菜外酥里嫩，味甘香。

一四三、抓 炒 魚 條

（一）原 料

淨鯊魚肉	六兩	團粉	一兩半
白糖	一兩半	醬油	七錢
豬油	一斤（耗二兩半）	葱姜末	六分
醋	一兩	鷄湯	一兩

（二）制作方法

1. 將鯊魚（圖13）肉去皮洗淨，切成寬窄各三分、長一寸三分的條，加團粉一兩三錢半和醬油四錢、清水一兩半抓勻。



圖 13 鯊 魚

2. 將猪油燒至七成熱，把魚條放入，炸至深黃色時，連油倒出，魚條用箊篋隔住。

3. 鍋內留油少許，放入蔥姜末稍炒，隨即將白糖、醋、鷄湯、醬油三錢、團粉一錢半調勻倒入鍋內，待汁濃後，將炸好的魚條放入拌勻即成。

(三) 特 點

鯊魚肉稍粗，故能炸成條，經拌入糖醋汁，具有酸、甜、咸等各種滋味。

一四四、炸 鳳 尾 蝦

(一) 原 料

鮮對蝦肉	四兩(四個)	雞蛋	三個
面粉	五錢	精鹽	二分
猪油	一斤(耗一兩半)	料酒	一錢
辣醬油	一小碟	花椒鹽	一小碟

(二) 制作方法

1. 將對蝦的硬殼剝去，但須留下蝦尾，用刀在蝦背上直鏤一刀，取出蝦腸，再在蝦背上划上斜十字花刀，使炸後蝦身平直而不弓，然後加精鹽、料酒拌勻。雞蛋打爛，與面粉一起攪成蛋糊。

2. 猪油在微火上燒到六成熱，將蝦沾上一層干面粉後，再沾上一層蛋糊，但蝦尾不要沾糊，以保持美觀。然後將它放入油中，待油溫提高到八九成熱、蝦已炸至金黃色時，即撈出。剛開始炸時油溫不要太高，否則將蝦肉外皮炸焦，而肉不熟，影響美觀。

3. 將每個蝦剝成四、五段，按原樣擺在盤中，上桌後伴

以花椒鹽、辣醬油同食。

(三) 特 点

此菜蝦肉鮮嫩，色調金黃。

一四五、柳 叶 魚

(一) 原 料

淨偏口魚肉	四兩	面包	四兩
雞蛋清	一个	团粉	八錢
猪油	一斤(耗二兩)	香菜	十四枝
水發冬菇	一个	味之素	三分
花椒鹽	一小碟	精鹽	五分
辣醬油	一小碟		

(二) 制作方法

1. 將面包片成厚一分、每邊長一寸二分的斜方片十四片。偏口魚去皮，洗淨，切成寬窄各半分、長一寸的絲，與团粉、雞蛋清、味之素、精鹽拌勻，敷在面包片上，約敷二分厚。將香菜枝尖端二、三葉掐下，貼在敷好的魚肉絲上，再將冬菇切成長二分的斜方片，在香菜枝之間沾上四片（圖14甲）。

2. 猪油在微火上燒至五成熱，將魚托的面包朝上，魚肉



甲



乙

圖 14 柳叶魚

1—面包；2—魚；3—香菜葉；4—香菜葉；5—冬菇片。

朝下地放入油內，待油溫至八、九成熟，魚托浮起油面時，即翻過來再炸成淺黃色時撈出，面包朝下擺在盤中。擺時一個挨着一個，中間擺三個，上面放一個即成（圖 14 乙）。

（三）特 點

此菜形象美觀，焦而嫩，鮮香可口。

小吃

一、罐兒蹄

(从一到三共三种小吃根据济南市文陞园制作經驗整理)

罐兒蹄原由鳳集樓菜館所創始，距今已有百余年的历史，其特点是蹄烂味香，不膩口，佐酒下飯均佳，很受顧客欢迎。鳳集樓歇業后，由文陞园聘請了該店長于作罐兒蹄的廚師繼續制作，遂以文陞园的罐兒蹄而出名。

(一) 原 料

猪蹄 (須選用肥大的)	二付(三斤)	深色醬油	九兩
冰糖	一兩	肉桂	三錢
大茴香	二錢	葱姜	三錢
清水	十兩		

(二) 制作方法

1. 將猪蹄先在火上燒去猪毛，放在溫水內泡十分鐘，用刀刮淨，並摘淨蹄上黑毛，再用清水洗淨。葱切成寸段；姜切成大片，用麻捆在一起。

2. 取南酒罈子一个洗淨，罈底須糊上一層 鋼泥^①，以防被火燒裂將猪蹄放至罈內，再放入深色醬油、清水、冰糖、肉桂、大茴香和葱姜，並用盤將罈盖好。

3. 將罈放至中火上燒開，然后移至微火上煨燉約七小

时即成。

① 鋼泥：將磁缸片軋碎，壓成細粉與泥土和成，能耐火。

二、油 饊

油饊是一種小吃，有圓形和橢圓形的兩種。烤好後，黃白相間，酥脆而香，饊紋層層。特別是與餛飩同食更為適口，因而一般餛飩鋪均制售。在濟南以文陞園的油饊最為有名。

(一) 原 料

面粉(質量好的為佳)	五斤	生豬油	六兩
植物油	九兩	蔥	四兩
精鹽	一兩六錢		

(二) 制作方法

1. 將面摻水和好(春秋每斤面摻水半斤，夏七兩，冬十二兩)。蔥和生豬油合在一起，用刀剝碎成為蔥油泥(愈碎愈好)。

2. 取面一塊(約一兩七錢)，用小面軸擀成長七寸、寬三寸的長條，直放在面案上。先在面上抹上一層植物油，撒上一層精鹽，再取蔥油泥七錢均勻地抹在面上。隨即將面由左向右折起，再抹上一層油，然後，右手由外向懷內將餅條卷成卷(直徑一寸半、長一寸)。在卷的同時，左手應將面向後抻長，隨卷隨抻，左面應卷整齊。卷起後，右手將右端捏緊，去掉多余的面頭，再在整齊的一面抹上一層油，並在鑿子上用手將餅壓成直徑二寸半、厚五分的薄餅。然後反過來烙，待烙至兩面均呈微黃時，在餅的兩面再抹上一層油，即放到爐內，先烤背面(此面無饊紋)，約一分鐘後，再烤正面

(此面有饊紋)。烤至皮面發焦而色金黃時，取出，用中指由正面中央向內稍壓，壓出一個小窩來，就制成了中空的饊形小餅。

三、罈子肉

(一) 原 料

硬肋豬肉	一斤	深色醬油	三兩半
冰糖	三錢	蔥姜	三錢
肉桂	一錢		

(二) 制作方法

1. 將豬肉切成五分見方的小塊，先放至開水內稍煮，然後撈出，用水沖洗干淨。

2. 將鍋內原湯清去浮沫。將蔥切成寸段，姜切成大片，用麻繩捆在一起。

3. 取瓦磁罈子一個洗淨，將肉放至罈內，然後放入醬油、冰糖、肉桂和煮肉的原湯（以浸過豬肉為度），用盤子將罈子蓋好，在中火上燒開後，移至微火上煨燉約三小時，至湯濃肉爛即成。

(三) 特点

此菜因系在罈子內用微火燉成，故湯濃肉爛，特別是放入冰糖以後色澤鮮潤，帶有清香氣味，與一般燉肉不同。

四、糖酥煎餅

（根據濟南市德順齋制作經驗整理）

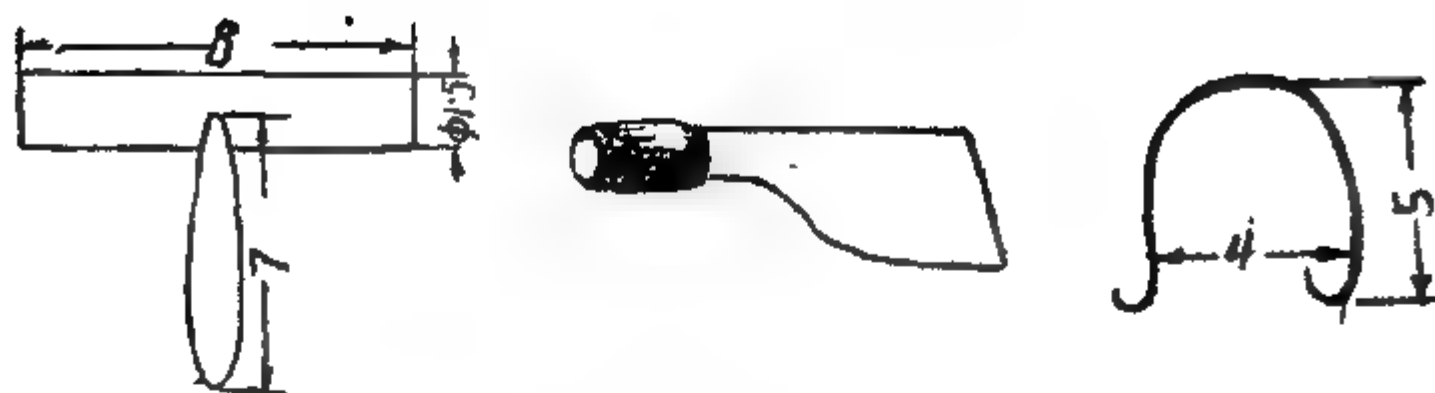
煎餅為魯南農村主要食品，系用小米制成，分為刮煎

餅、軟煎餅二種。因其制作簡單，存放容易，特別是晾干以後久存不壞，吃時香脆，因而廣大羣衆都以煎餅為主食，而制作銷售者也很多。

刮煎餅系用餅扒在鏊子上將米糊攤成圓形後，再用力推刮均勻，使餅質堅實，干後香甜而脆，然稍有水分則堅韌難以撕裂，而慣于吃刮煎餅者，則吃之津津有味。吃時牙用力咬住，然後兩手用力撕裂，雖費力而羣衆愛吃。德順齋廚師王維康自1931年以前，即在濟南制銷刮煎餅。他為了克服煎餅太韌的缺點，提高質量，經不斷研究，改進其操作技術和配料，在煎餅內加白糖和香精，遂更酥脆香甜，且色澤鮮明，經久其酥性不變，遂由大眾食品提高到點心的水平。三十餘年來糖酥煎餅一直是受歡迎的，嘗過的人莫不贊美，成為濟南的特殊風味。

(一) 使用工具

- 1. 鏊子 即一般攤煎餅使用的鐵鏊子。
2. 煎餅爐子 系用鐵桶制成的煤球烤爐（用磚砌成亦可）。底部安裝爐條五根，前略高成15度，再在桶之內壁套上約一寸厚的麻刀泥，爐口略成傾斜形（前低後高），鏊子放在爐上使約成15度的傾斜。底部再用磚砌成一尺高的磚台，中間留出寬約一尺的風道。
3. 扒子 用竹木制成，如圖15甲。
4. 水磨 即一般磨豆腐的水磨。
5. 刮餅刀 用油灰刀加木把即成（如圖15乙），刀身有韌性者最好。
6. 油擦子 用淨布卷成直徑二寸，長四寸的布卷，然後用麻繩捆起。
7. 油壺 即一般的磁小茶壺。



甲、煎餅扒子

乙、翻餅刀

丙、鑿勾

圖 15 糖酥煎餅工具圖

8. **鑿勾子** 用粗鉄絲制成，用以移動鑿子和添煤時用（如圖15丙）。

9. **壓餅木板** 大小共二塊，大者長一尺，寬五寸，小者長六寸，寬三寸，均厚三分，備煎餅疊好后壓平之用。

(二) 原 料

小米 十斤 白糖 三斤十二兩

香料（桔子、楊梅、香蕉、用量隨意）

(三) 制作方法

1. 將小米洗淨，取一斤加水在鍋內煮熟晾涼。其餘放清水內泡三小時，然後添入熟小米拌勻用水磨磨成米糊。磨時不可將米放的太多，應勤放少放，否則易使米糊不均。米糊更不宜過濃，否則攤時不易括平，如磨出後過濃，可酌加清水。

2. 磨好後，放入白糖和所需香料，數量視需要而定，然後調勻即可。

3. 將鑿子燒熱，用布擦沾豆油，擦洗一遍。然後將米糊舀一小勺放在鑿子中央，隨即以大扒子旋轉攤成圓形，再用扒子將煎餅的各方刮平（用扒子前推）。刮時需注意均勻，愈薄愈好，並注意爐火，要隨時移動鑿子，否則烤的不

勻，待刮平勻，表面無水分時，用剗餅刀挑起四邊揭起，隨即在鏊子上疊成長方形。

4. 疊餅要愈快愈好，過慢則餅易折斷，疊時不可用手壓，所疊的邊緣應使中有空隙。疊好後，再用壓餅板輕輕壓平即成。

五、酥 菜

（根據濟南市劉永慶製作經驗整理）

酥菜是山東最普通的一種酒肴，因製作簡單，一鍋能出很多品種，菜蔬種類可隨意選用。此菜香爛味美，特別是魚類經酥制後，骨刺入口而酥，別有風味，為廣大人民所喜愛。

（一）原 料

白菜	十斤	鮮藕	二斤
水發海帶	五斤	雞蛋	二十個
豬肉	三斤	魚（鮮魚最好）	二斤
花椒	一兩	深色醬油	三斤
醋	二斤	香油	一斤
白糖	一斤	精鹽	四兩
蔥絲	四兩	姜絲	二兩

（二）制作方法

1. 將白菜剝去老葉，並一葉一葉地撕開，用開水稍燙。藕去節刮皮，用水煮透（不煮時酥出發黑）。海帶洗淨，卷成粗約二寸的圓卷。雞蛋煮熟去皮。魚去鱗和五臟，洗淨。豬肉剔出骨頭，切成長四寸，寬二寸的大塊。雞切成大塊。花椒用布包好捆緊。

2. 將鍋洗淨（最好用砂鍋），將剔出的骨头平摆鍋底，防止糊鍋，將花椒包放在上面，再將藕摆为一層，鷄魚肉摆为一層，鷄蛋、海帶摆一層，白菜摆在最上面。每摆一層時撒上一層蔥姜絲，再放入醬油、醋、精鹽，並酌加清水（要根據菜的情況加，如青菜多，燙的稍輕，可少加水，否則可多加）。然后用大盤反扣菜上，將菜壓住。

3. 用大火燉至五成熟時（約二小時），放入白糖（放早易從湯內湧出），燉至八成熟時，倒入香油（放早味不香），再用微火煨爛，至湯去一半時，將鍋端下，晾涼后，切作冷盤即可。

六、八批果子

（根據濟南市義祥興制作經驗整理）

八批果子為一種早点食品，因炸出后分為八條，兩端相連，形成橢圓形，故名。吃時酥脆香嫩，入口而化，其酥性經三、五日而不減，特別是泡入粥內則更為好吃，為羣眾所喜愛。濟南的八批果子以義祥興徐盛堂所制者最為有名。

（一）原 料

面粉	十斤	香油	十五斤（耗十斤）
白礬	五兩半	精鹽	五兩半
礆	二兩半		

（二）制作方法

1. 將白礬、精鹽、礆研細，在水內溶化后，放入面粉（一斤面一斤水），和好后在盆內揉和三遍，放在案上，用布蓋好，醒三小時。

2. 面醒好后，揉成長三尺半、寬一寸、厚三分的長條，

用油刷在面上刷上一層香油，再用刀平均剝成四十小塊（作十個）。然後每四塊重疊在一起，從中間用刀切透，兩手捏住兩端，將面拉長至七寸時，平放至燒熱的油內（十成熱）炸，隨即用筷子將各條撥開，成為橢圓形。炸至果子漂起，兩面均呈深黃色時撈出，空去油即成。

3. 炸時須注意翻撥。和面時所添的配料，須依季節而增減，冬季可酌減，夏季宜增多。

七、濟南南腸

（根據濟南市德興齋製作經驗整理）

濟南德興齋的南腸創始于清初，世傳三代，距今已有一百余年歷史。其配料因與香腸不同。故名為南腸。其特點系肉嫩料精，腸干味醇，鹹淡適口，愈嚼愈香，且吃後仍有余味。所加之藥料不僅增加腸的香味，且能開胃助食，因之很受廣大羣眾歡迎。

（一）原 料

豬肉	十斤	花椒(炒)	四錢
丁香	二錢半	砂仁	一錢半
辺桂	一錢半	大茴	一錢半
石落子	四錢	深色醬油	一斤半

（二）制作方法

1. 將豬肉（前後腿最佳）剔去筋骨和皮，切成二分見方的小塊，選用上好的花椒、砂仁、辺桂、大茴、丁香、石落子等藥料，研成細末，與深色醬油一同放在肉內拌勻。

2. 將腸皮先用針不規則地刺上小孔，再用灌口將肉灌至腸內（愈緊愈好）。然後每隔七寸，用麻繩捆好，隨即掛

至通風处晾晒（天气炎热时不可晒，要早晚晒中午晾），至晾干为止（每三斤約晾成一斤）。

3. 煮腸时，先在腸上用針均匀地刺上小孔（易煮），然后放至鍋內，燒开后改用微火再煮半小时。至用手稍捏腸肉見軟即可，不可煮过，否則即將肥肉煮化，捞时先將細的捞出，后捞粗的。

4. 放至盤內用蒸籠蒸食亦可。

八、饊餅

（根据济南市刘長泰制作經驗整理）

饊餅原盛行于山东省武城县，刘長泰厨师得其祖傳制作饊餅技术，于二十年前迁来济南市制售，並不断地改进技术，逐漸聞名，現已成为历下著名小吃之一。

（一）原 料（按作一个饊餅計算）

干面粉	二兩半	猪肉	五兩
醬油	一錢	甜面醬	二錢
五香面	一分	韭菜末	五錢
姜絲	二分	香油	一兩

（二）制作方法

1. 調餡：先將猪肉剔去筋皮，選擇肥瘦，切成碎肉丁（如水餃餡大），加姜絲、五香面、醬油、甜面醬，把餡拌勻。烙餅时再加香油、韭菜末等（可根据顧客的喜好和季节不同随意增減，如吃牛羊肉餡加大葱末或韭菜末亦可）。

2. 面粉最好是用優質的，作成后成半透明狀，能隔着餅皮看清菜餡。和面时按照季节不同来調剂水的溫度和用量，冬季一斤干面粉可加水十兩，夏季加水半斤，春秋兩季加水

九兩。面和好後，放在盆子里，現吃現作，要人等餅，不要餅等人（作出來，餅等人則失去香酥，現作現吃，則餅外焦里嫩）。

3. 作餅：先將油案刷上一次香油，再從盆內拿出面劑，用手輕揉壓平後，用擀面軸擀成前尖後寬（如舌形）的薄片（長約八寸）。把調好的餡加香油、韭菜末向餅上攤勻，用兩手由尖面向寬面緊緊卷起，封口處用兩手捏嚴。再將面卷豎起，用左手托住面卷，右手在面卷上輕輕地下壓，雙手成相反方向輕擰。這樣把圓餅輕輕地擰壓成旋渦，再用兩手壓平，擀成直徑六寸、厚三分的餅。這樣作成的餅，層次多，餡與面混合在一起，面中有餡，餡中有面，因而有鱸餅之名。

4. 用木柴或豆稽做燃料，將“平鍋”燒紅（用木柴豆稽的好處是易于掌握餅的火色，如用炭火則火急緩不當，易使餅老嫩不勻。平鍋內放上二分大小的青瓦片，瓦片之間稍留空隙，使熱氣易于上升。鍋內墊上青瓦片的特点是：烤好後餅面軟酥，外焦里嫩，不硬不糊。不墊青瓦片不行的原因是：此餅少餡多皮薄，易于沾鍋，使餅焦糊。是否可墊磚塊、石頭、鐵塊呢？因磚的質量軟，火大易于粉碎；石頭見火爆炸成灰；鐵塊燒紅沾餅易糊，因而都不適合作墊片用。惟有青瓦片為宜，紅瓦片代之亦可。

5. 將擀成的餅先放在“平鑿”上，正面朝下，烙至微黃。先烙正面，能保持手花。翻過後，再烙至餅皮稍硬，然後取出，在餅面刷上香油，再挪到平鍋內青碎瓦片上反復的烤。餅翻一次即刷香油一次（共約五分鐘），烤至兩面均紅即成。

6. 食時一張餅切成四塊，再按原有的餅形正面朝上整

齐地摆在盘中，用大葱段或黄瓜段、萝卜条各切一碟（长一寸）蘸食最佳。

（三）特 点

此饼外焦里嫩，味道香酥，别有风味。

九、厚 锅 饼

（根据济南市刘展和制作经验整理）

（一）原 料

白面粉	六斤半	老面	三斤半
-----	-----	----	-----

（二）制作方法

1. 净盆内倒入面粉，加入温水二斤半，搅拌均匀，放入老面，再用手揣匀后，放在石头上，用小木槌压二百下左右。然后再移至案上，用手推按成直径一尺二寸、厚一寸二分的大圆饼，再用手横竖按上手花，然后打上花戳。

2. 将底鏊子（上面敷有一层泥）放在预先升好火的砟子爐上，把平鏊子放在底鏊子上面烤热（洒上水时发响即可）。手托锅饼放在平鏊上，加盖烙约十分钟，将锅饼转动一下。烙至四十分鐘时，把它翻过来再烙四十分鐘，把锅饼取下，在平鏊上加铁圈一个，再把锅饼翻过来放在铁圈上，以免烙糊。再每隔二十分鐘翻一次，共翻二次即成。每个厚锅饼共需烙二小时左右。

（三）特 点

锅饼是山东大部分农民最喜爱的主食之一，烙好后呈黄色，外皮酥脆，饼瓤软嫩，味道微甜，入口不黏。

一〇、細 饊 子

(根据济南市鍾兴和制作經驗整理)

細饊子系鍾兴和所独创，鍾在济南市历下区鐘樓寺街为攤商，制售細饊子三十余年，技艺精良，有独特風味，甚为消費者所喜爱。

(一) 原 料

面粉(優質的为佳)	五斤	植物油	三十斤(耗四斤半)
精鹽	三兩半		

(二) 制作方法

1. 精鹽加入溫水二斤八兩半，將鹽攪至溶化后，倒入面粉盤中攪拌均勻，取清水一碗(耗四兩半)，手上沾上水將面用力揣勻。然后用潔淨白布蓋好醒十五分鐘，揣一次(揣時手仍需沾水)，共揣三次，面即有勁易于理絲①。

2. 將和好的面雙手沾油，搓成竹筷粗細的條(搓時不要弄斷)，盤着放入盛有植物油二斤的盆內泡一小時。

3. 將植物油倒入鍋內，用旺火燒至六成熟時(炸時始終須保持六成熟)，拿起面条纏在左手的三個手指上，隨纏隨將條抽細，纏約二十余圈將頭掐斷，斷頭捏在面条面上。然後將右手三個手指插在面条中間，反復抻到六寸長時，用三尺長的竹筷挑着兩端，再抻至一尺二寸長時，放入油內燙一下，立即將右手的長竹筷挑着面条從右前方繞到左面，再將兩端疊好(成扇面狀)，炸五分鐘撈出即成。

(三) 特点

此饊子條細似粗綫，色如一盤金絲，入口不散。存放十余日，仍保持酥脆。

① 用精鹽的數量和水的冷熱，可根據天氣冷熱而定，夏季用精鹽四兩半，冬季用二兩半即可；和面夏季用清水，冬季用七成熱的水。

一一、糖鼓子燒餅

(根據濟南市聚樂軒制作經驗整理)

聚樂軒的燒餅在濟南是很有名的，其技師是張盛成。

(一) 原 料(按作八個計算)

干面粉	七兩	紅糖	三兩半
芝麻仁	一兩半		

(二) 制作方法

1. 把老嫩面和好後，用面粉四兩加水 和勻，再取相當于面粉三兩的老面混合一起揉至潤軟後，揪成八個面劑。而後將每個面劑包紅糖少許，用手壓平，再用面軸擀成直徑四寸的圓餅，餅面上稍拭清水，在正面上蘸上芝麻仁。

2. 將餅放在熱平鏊上，有芝麻的一面先烙，再烙反面，共烙約二分鐘，至烙去水分，兩面色黃時，即挪至爐內烤，有芝麻的一面仍朝下，烤約二分鐘，至全部鼓起即成。

(三) 特 點

此餅其狀如鼓，外焦里甜，味美香酥，熱吃最佳。

一二、五 香 脫 骨 扒 鷄

(一二、一三兩種食品根據濟南市玉記制作經驗整理)

在濟南，烹制扒鷄都宗法禹城，認為禹城五香脫骨扒鷄較比有名的德州扒鷄質量還高。濟南玉記扒鷄店就是以禹城扒鷄著稱，所制五香扒鷄表皮光亮，色澤紅潤，肉質肥嫩，既好吃又美觀。因骨酥肉爛，趁熱時，手提鷄腿骨一抖擻，肉骨即行分離。聞着香氣撲鼻，吃着甜咸適口，深為廣大顧客

所喜愛。

(一) 原 料

淨 鷄	一百斤	藥料①	三兩
醬 油	六斤	精 鹽	三斤
口 蘑	二兩	糖 稀	二斤
生 姜	四兩		

(二) 制作方法

1. 鷄宰杀后將血放淨，用攝氏 60 度的熱水沖燙后去淨羽毛，剝去爪腳粗皮，在鷄腹下開一小口，取出五臟，食管，用清水沖洗干淨。然后將鷄盤好（盤法是將鷄翅自脖下刀口插入，使翅尖自嘴之兩側伸出，並將兩腿盤起自腹下刀口處塞入），空去水分。

2. 將糖稀添水六斤調勻后，將空好的鷄放入沾洗一遍，然后將植物油燒至攝氏 80 度時將鷄放入炸，要不斷翻攪，炸至呈金黃色時（約四、五分鐘）撈出瀝干油。

3. 將老湯（煮鷄的原湯）燒开后，撇去浮沫，將鷄擺放鍋內，並放入藥料（用淨布包好）、生姜（用刀稍拍）、精鹽、口蘑、醬油，然后用鉄筴子將鷄壓住，用旺火燒开后，再用微火燜煮。煮鷄的時間隨不同季節和鷄的老嫩不同，春天鷄老須煮六小時、夏天鷄肥嫩只須煮三小時半，秋冬兩季煮四小時左右，至骨酥肉爛時撈出即成。

燙鷄時水的溫度須掌握攝氏 60 度，水熱時則不易拔去細毛，炸出后色發白；水過涼則炸出后色不美觀。炸鷄時須保持攝氏 80 度的熱度，不宜過熱過涼。

撈鷄時須輕輕用手勺將鷄扣住，並用小鏟將鷄托起，以免損破鷄皮，影響其美觀。

① 藥料：用丁香半斤、砂仁二兩、紫寇二兩、玉果一兩、草果一兩、白芷一兩、大茴二兩、小茴二兩、肉桂半斤壓成細末即成，可隨時取用。

一三、五 香 扒 猪 蹄

济南玉記的扒猪蹄是出名的，該店对猪蹄处理得極為潔淨，与五香脫骨扒鷄同鍋扒制，味道鮮美，別饒風味，且肉爛而骨易脫落，很受顧客欢迎。

(一) 原 料

猪蹄配料，因与扒鷄同鍋燉煮，与五香脫骨扒鷄所用相同。

(二) 制作方法

先將猪蹄放在火上燒去毛，再用小刀刮淨。在蹄叉处摘不淨的毛和洗不淨的污垢，用燒紅的通条烙去，再用清水洗淨。然后將猪蹄放在油鍋內炸七、八分鐘后撈出，放入煮鷄的鍋內煮三小时，待配料的味道滲入猪蹄里面即成。

一四、高 桩 饅 饅

(根据济南市楊鳴友制作經驗整理)

在济南，高桩饅饅以楊鳴友所制最为有名，其制作技术已傳四世，有丰富的經驗。所制饅饅光亮潤滑，味甜好吃，入口不黏，为广大羣众所喜爱。

(一) 原 料

面粉	十斤	面肥	三兩
----	----	----	----

(二) 制作方法

1. 先將清水二斤六兩加入沸水十二兩混合成溫水(用溫水和面，饅饅不易歪倒)，放入盆內，隨即放入面粉和面肥

(每次均使用新面肥，不用老面，因而饅饅柔軟味甜，入口不黏)揣勻。然後將面放在案上用小木槓壓 200 次左右，再揉成長條，均勻地揪成小劑。再揉成高約三寸、直徑約一寸的圓柱狀，頂部為球面形狀，底部為凹形(以免入籠歪倒)，擺放在木盤內，用棉被蓋好，放在較溫暖的地方醒四十分鐘，在醒的過程中，要將饅饅用力搓揉三次，搓揉時應酌加干面，並須用力，使蒸出的饅饅有很多層次，揉完後，仍須保持其原形。俟面肥發生作用，饅饅脹起時即可上籠。

2. 上籠時先將籠布在清水內浸過，擰干水後鋪在籠屉上，將饅饅每隔七分遠擺放一個。擺完後，用濕布一塊蓋在饅饅上面(使蒸汽蒸發的慢和防止水汽滴在饅饅上面)，再扣上籠蓋，壓住濕布的四角。然後將籠屉移置在沸水鍋上，用旺火蒸二十分鐘左右即成。由於蒸時火力大，並蓋有濕布，故蒸出後光亮潤滑，色澤好看。

一五、濟南米粉

(根據濟南市双誠齋制作經驗整理)

米粉是濟南普遍食用的一種夜宵，品種很多，有高湯米粉、肘子米粉、麻汁米粉等。其特點是經濟味美，採用小米作原料，價廉物美，較大米所制者別有風味。這種米粉以双誠齋孟廣福所制最為有名。

(一) 制作方法

1. 將小米放入缸內，用溫水浸泡兩晝夜(冬天)，待泡透後用水磨磨成稀糊，再用細蘿過濾(濾出的渣子不用)于罐內，沉淀後撇去清水。再將稀糊裝入袋內，紮牢袋口，平放在木板上，擠干水分後倒在盆內。然後將一半用手做成重約一斤

的圓糰，放入沸水鍋內煮十五分鐘(半熟即可)，撈出倒在大盆內(越淺越好)。再將未煮的一半放入，用手用力搓勻(最好放在石板上用力搓)，見粉糰有勁時即進行壓粉。

2. 將漏床^①放在沸水鍋的上面，再把粉糰放入漏床槽內。然後將槓下壓(壓力約五百斤左右)，使粉糰成細條落入沸水鍋中，隨落隨用竹筷挑動，待粉條全部漂浮起來之後撈出，先用清水沖洗，再放冷水缸中冷卻即成。

(二) 食 法

1. 清湯米粉 把醬油(半兩)、紫菜、姜汁、青蒜少許放入碗內，倒入清湯(與做菜用的好清湯同)，隨即將米粉用沸水稍燙倒入碗內即成。

2. 麻汁米粉 將芝麻醬用冷開水和開，放入適量的鹽水和醋，再放入米粉，撒上咸椿芽末、咸紅蘿卜末和黃瓜絲即成。

3. 肘子米粉 清湯米粉內放入肘子，即成為肘子米粉。

^①漏床：漏床是用一尺見方的硬木挖成五寸見方的方框，底部用厚二分、長寬各六寸的銅板作底，銅板上鑽有上大下小的小孔(上如菜豆大，下如米粒大)，框內裝有與木框同樣大小的木塞，上加橫木(利用槓桿的原理將木塞下壓)，即成漏床。與壓餛飩的漏相同。

一六、鴨 湯 牛 肉 糝

(一六、一七兩種食品根據泰安市制作經驗整理)

糝是一種清真小食品，約有六、七十余年的歷史，有酸、辣、咸、香諸般味道，並有特殊的牛肉香味，甚為廣大羣眾所喜愛。目前已成泰安、濟南等地普遍食用的具有特殊風味的早点食品。食用時可分雞絲糝、牛肉糝等多種，各種調料的多寡和取捨，可隨顧客口味而定。

(一) 原 料

淨老母雞	二斤	牛脯肉	三斤
麦仁	一斤半	面粉	二斤
葱末	一斤	姜末	六兩
胡椒面	三錢	醋	一斤
精鹽	一斤	香油	一兩
肉桂	半兩	党参	半兩

(二) 制作方法

1. 煮湯：淨老母雞（整个地）、牛肉（整塊）、肉桂、党参（用淨布包住，可用三次）与清水四十斤一起放入鍋內，用旺火煮沸后，移在微火上燉二个半小时以上，至雞与牛肉十分烂，用手一扯雞腿雞肉与雞骨即脫离为止。这时把雞与牛肉及肉桂、党参撈出，剩湯三十斤左右，再兌入清水十七斤左右合勻，湯就成了。

2. 煮麦仁粥：在煮湯的同时即进行煮麦仁粥。麦仁的作法：先將小麦放进清水內把麦皮浸湿，馬上撈出空干水，上碾子碾压（用舂米的方法亦可），再用簸箕將麸皮簸去即成麦仁。在小麦浸水时要特別注意，不能久浸，否則麦皮与麦仁都被水浸軟，上碾会被压成餅狀，麦皮与麦仁不能分离，所以麦子入水后，須立即撈出。取麦仁一斤半加水十斤用旺火煮开，再用微火熬至麦仁成泡花狀（約一小时）即成。麦仁粉如果不用熬的方法可以將麦仁加水上籠蒸烂亦可，如用大麦仁代替小麦仁，質量更佳，只需十二兩大麦仁，用开水泡开即可。

3. 調糝：將麦仁粥倒入湯鍋內燒沸，放入精鹽和姜末，隨即把面粉用水四斤調成糊（避免起面疙瘩）放入，燒开鍋以后，撒上胡椒粉，攪勻即成。

4. 喝糝：把煮湯撈出的熟雞肉、牛肉撕成絲，放在碗內

把热糝舀入，撒上葱末，淋上香油和醋，即可食用。如果泡上油条则更别具风味。

以上原料大约可出七十大碗糝。

一七、薄 脆

(一) 原 料

面粉	一斤	红糖	四两
植物油	半两	芝麻	三钱
面肥	三两	碱	一钱半

(二) 制作方法

将白面和面肥和在一起发酵十二小时以后，放上碱水、红糖合匀，分二十二小块。然后沾上植物油、芝麻，压成直径四寸半、厚一分的薄片，放到吊炉里烤，烤成赤黄色即成。

薄脆的质量与所加碱量很有关系，放碱要看老面的生熟，如面发的熟，可适当多加碱水，如面发的不好(生)，可适当少放碱水。另外，还可加香蕉精或桔子精香料，称香蕉薄脆或桔子薄脆。

(三) 特 点

薄脆是一种如同饼干的小食品，吃起来酥甜可口。

一八、莱 蕪 南 腸

(根据莱蕪县顺香斋制作经验整理)

莱蕪吐丝口顺香斋的南肠已有一百三十余年的历史，以肉鲜料精、配料适宜、味道香美著称，行销北京、上海、天津、以及东北、西北各地，颇受群众欢迎。

(一) 原 料

猪肉(淨)	一百斤	砂仁面	三兩九錢
丁香面	三兩九錢	上边桂面	三兩九錢
芫荽面	三兩九錢	石落子	三兩九錢
花椒面	五兩半	深色醬油	十五斤半
精鹽	三斤	猪小腸衣①	十根

(二) 制作方法

1. 猪宰杀后，去淨毛，剝去皮，剔出骨，用清水洗淨。然后开膛取出五臟，切去头蹄和兩肋（因兩肋太肥，不宜灌腸），下余的肉剝成三分見方的塊。

2. 把砂仁面、丁香面、上边桂面、芫荽面、石落子、花椒面、精鹽放入肉內，再放入深色醬油十二斤半，拌勻。停二十分鐘，再把調好的肉灌入腸衣內，每隔七寸用麻繩捆一道。在灌腸時隨灌隨用針扎腸衣，放出空氣。

3. 將灌好的腸掛在竹桿上晒二至三天（視太陽的強弱和氣候的干濕而定），以晒干皮為止，再移到不見太陽而空氣流通的棚里晾一個月左右。

4. 煮腸老湯（煮過腸的肉湯）倒入鍋內，再加上醬油三斤，用旺火燒開，放入晾干的香腸，用竹筴子壓住，使腸子沒入湯內。燒開后，把腸子上下翻過（在翻腸子時，用針把起泡的地方扎破，放出油水，以免腸衣破裂），再用竹筴子壓住，燒開后隨即取出（約計在鍋內煮卅分鐘），放在竹竿上晾四個小時即成。

(三) 特 點

此腸氣味芬芳，為佐酒佳肴。

①猪腸衣：把猪小腸洗淨，再用小刀刮去里邊的肉和脂肪，剩下薄薄的一層腸皮，再洗淨晾干即成。